



OLTRE LE COLONNE D'ERCOLE

Florencia Rodríguez Vázquez

LA RECEPCIÓN ITALIANA EN LA EDUCACIÓN AGRÍCOLA Y EN LA DIFUSIÓN DE CONOCIMIENTOS TÉCNICOS PARA LA VITIVINICULTURA DE MENDOZA, ARGENTINA (1890-1920)

Introducción: Marco de referencia teórico y metodológico

En primer lugar, el artículo se inscribe en los abordajes historiográficos de la inmigración en la región vitivinícola argentina (Mendoza y San Juan)¹. Entre otros aspectos, demuestran la contribución destacada de los italianos durante el proceso de modernización de la vitivinicultura, caracterizado por el paso de un modelo productivo artesanal a otro de base capitalista y orientado a la producción masiva de vino para satisfacer la demanda del mercado de consumo ubicado en el Litoral argentino.

Las fuentes consultadas confirman que entre 1895 y 1914 se registró un crecimiento del 494% de inmigrantes italianos², similar al ingreso de españoles y superando ampliamente el de los franceses.

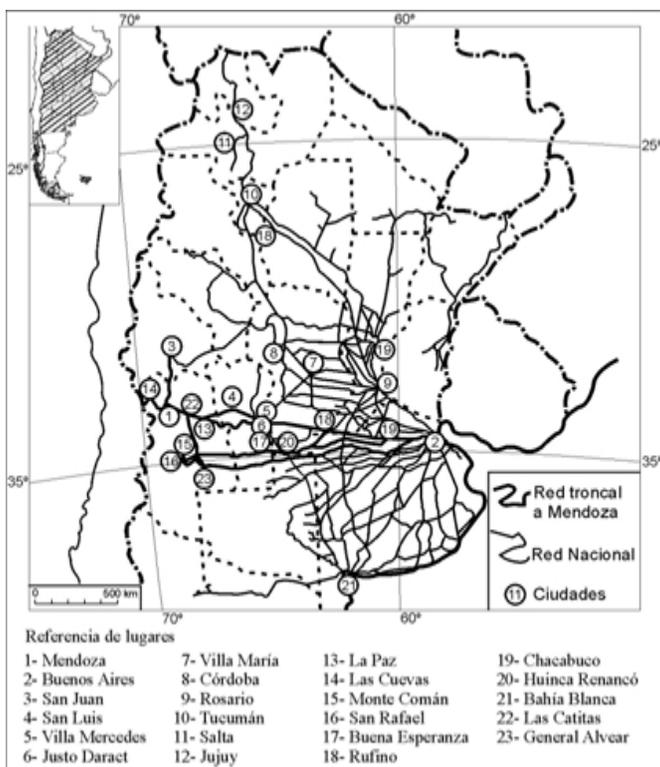
Durante el mencionado proceso, el contingente italiano ocupó un lugar importante como introductor de maquinarias y de tecnologías para modernizar las bodegas desde 1890, como mano de obra especializada

Trabajo desarrollado en el marco del Proyecto de Investigación Plurianual (PIP) del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET-Argentina) «*Transformaciones económico-sociales y espaciales en la provincia de Mendoza durante el primer tercio del siglo XX*», bajo la dirección del doctor Rodolfo Richard-Jorba.

¹ De acuerdo con la escuela geográfica francesa, la región es la porción territorial coordinada por una ciudad y articulada por un grupo de ciudades y poblados menores, jerárquicamente funcionales, que constituyen el principal factor de cohesión del espacio en cuestión y los núcleos de vinculación con otras regiones. Las ciudades, relacionadas entre sí, se constituyen en los centros de incorporación y difusión de tecnologías productivas en sus espacios de influencia. En este caso, la homogeneidad del espacio estuvo dada por el dominio del paisaje vitícola. R. Richard-Jorba et al., *La región vitivinícola argentina. Transformaciones del territorio, la economía y la sociedad. 1870-1914*, Universidad Nacional de Quilmes, Buenos Aires, 2006, pp. 10-11.

² Segundo Censo Nacional, 1895, t. II; Tercer Censo Nacional, 1914, t. II.

Mapa 1: Red ferroviaria en Argentina (1914)



Fuente: P. Randle, *Atlas del Desarrollo Territorial de la Argentina*, Oikos, Madrid, 1981, pp. 184-185.

y calificada, y como contratistas de viñas³. En Mendoza fue evidente la correlación entre el desarrollo del mercado de tierras y la incorporación creciente – y acelerada – como propietarios de los agentes provenientes de la inmigración, con una amplia mayoría de italianos, seguidos por los españoles y franceses⁴.

Asimismo, los italianos que llegaron durante la etapa masiva de la inmigración lograron tejer importantes lazos políticos, sociales y económicos, y forjar fortunas que los ubicaron en el seno de una burguesía industrial regional. Prueba de ello fueron los cargos dirigentes que ocuparon en el Centro Vitivinícola Nacional, y en otras asociaciones de defensa

³ R. Richard-Jorba, *Sumando esfuerzos y conocimientos. La inmigración europea en el desarrollo de la viticultura capitalista en la provincia de Mendoza. Incorporación y difusión de técnicas agrícolas modernas, 1870-1910*, «Anuario del Centro de Estudios Históricos Profesor Carlos S.A. Segreti», n. 6 (2007), Centro de Estudios Históricos Prof. Carlos S. A. Segreti, Córdoba.

⁴ R. Richard-Jorba et al., *La región vitivinícola argentina* cit., pp. 82-83.

del sector hasta 1914. En 1901, el magnate bodeguero Domingo Tomba presidió la Sociedad Cooperativa Vinícola y el Centro Bodegueros Unidos de Mendoza, la Sociedad Vitivinícola; Juan Giol dirigió la comisión regional Mendoza del Centro Vitivinícola Nacional⁵; en 1907, Ricardo Palencia fue designado para presidir la Bolsa Vitivinícola y Comercial de Mendoza.

También, se ha destacado el rol de este contingente étnico en la conformación de un entramado de talleres reparadores de maquinarias de bodegas e insumos agrícolas⁶, así como también, en tonelerías (armado de vasijas vinarias)⁷, es decir, en la constitución de industrias inducidas de la vitivinicultura – producen bienes y prestan servicios a las demandas de la elaboración industrial de vinos o alcohol –, no solo en Mendoza sino también en San Juan. Por otro lado, se ha señalado su contribución como introductores de ladrillo en remplazo del adobe en la construcción de bodegas vinarias, lo cual significó un importante avance técnico en orden a difundir edificaciones resistentes a los sismos que afectan habitualmente a ambas provincias⁸.

Otra línea historiográfica que nutre la investigación es el estudio de los proyectos educativos de orientación productiva en Argentina, que ha resultado de interés en la última década. Los trabajos de Ascolani, Graciano y Gutiérrez, centrados en la Región Pampeana argentina, han concluido en la vinculación existente entre economía y educación como una estrategia del Estado Nacional para garantizar el progreso material y la permanencia de los colonos en zonas rurales, así como también, el interés de los elencos dirigentes en promover proyectos educativos⁹. Para el caso de Mendoza, se ha llegado a conclusiones similares, aunque hay escasos análisis que profundicen en las formas de participación de los ita-

⁵ P. Barrio, *Hacer vino. Empresarios vitivinícolas y Estado en Mendoza (1900-1912)*, Prohistoria, Rosario, 2010, pp. 77, 78 y 201.

⁶ E. Pérez Romagnoli, *Metalurgia artesano-industrial en Mendoza y San Juan, 1885-1930. La producción de instrumentos para la vitivinicultura*, Facultad de Filosofía y Letras, Mendoza, 2006, p. 91; E. Pérez Romagnoli, *Inmigración italiana y metalurgia en Mendoza. Los talleres de los hermanos Masetto y Ángel Giambenedetti*, en I. Sanjurjo (comp.), *Pequeños espacios excéntricos. Instituciones, sociedad y economía en la periferia de Mendoza (1900-1955)*, Prohistoria, Rosario, 2012, pp. 135-152.

⁷ E. Pérez Romagnoli, *Los guardianes de Baco. Artesanos toneleros e industrias de recipientes de vino en Mendoza y San Juan, Argentina (1885-1930)*, Prohistoria, Rosario, 2010, pp. 35-44.

⁸ L. Manzini Marchesi, *Las bodegas vitivinícolas en Mendoza, Argentina (1850-1950). Un aporte histórico arquitectónico para la lectura del significado cultural del patrimonio vitivinícola americano*, Editorial Académica Española, Alemania, 2011.

⁹ N. Girbal-Blacha (dir. y comp.), *Agro, universidad y enseñanza. Dos momentos de la Argentina rural (1910-1955)*, Centro de Estudios Histórico-Rurales, Fac. de Humanidades y Ciencias de la Educación, Universidad Nacional de La Plata, 1998; A. Ascolani (comp.), *La educación en Argentina. Estudios de historia*, Ediciones del Arca, Rosario, 1999; O. Graciano, *Los caminos de la ciencia. El desarrollo inicial de las Ciencias Agronómica y Veterinarias en Argentina, 1860-1910*, «Signos Históricas», n. 12 (2004), Universidad Autónoma Metropolitana- Iztapalapa; T. Gutiérrez, *Educación, agro y sociedad. Políticas educativas agrarias en la región pampeana. 1870-1955*, Universidad Nacional de Quilmes, Bernal, 2007.

lianos en estos establecimientos¹⁰, como una estrategia de sociabilidad y de acceso al conocimiento actualizado.

Con miras a suplir este vacío, recurrimos al método nominativo para el seguimiento de trayectorias académicas y profesionales – aunque a veces fragmentaria – de italianos en la provincia actividad vitivinícola, lo que da cuenta de la red de relaciones sociales en la que estos sujetos se insertaron¹¹ al llegar a la provincia.

El análisis propuesto se fundamenta, por último, en que la modernización y la innovación tecnológicas están asociadas a la generación y difusión de conocimientos¹² por canales formales e informales; por lo tanto, el fundamento de las decisiones tecnológicas por parte de los productores y empresarios no se escudó sólo en la acumulación de capital sino también, en la posesión de saber técnico y conocimientos empresariales¹³.

2. Las escuelas de orientación agrícola en Mendoza: la adaptación, generación y difusión de conocimientos aplicados a la industria vitivinícola (1896-1920)

Las medidas de tipo económico tomadas por la elite¹⁴ dirigente mendocina – seguidora de las ideas de Juan B. Alberdi y Domingo F. Sarmiento – para impulsar la producción vitivinícola como sector casi excluyente de la economía provincial¹⁵ fueron acompañadas de políticas públicas nacionales que, desde 1880, repercutieron sobre el desenvolvimiento económico regional. En particular, resultan sugerentes las aplicadas en el área de la enseñanza agrícola (inauguración y administración de establecimientos escolares de orientación productiva para niños y jóvenes, promoción de las profesiones agrícolas, contratación de especialistas europeos, entrega de becas, entre otras). Las mismas contaron con antecedentes concretos en la década de 1880 en Mendoza, mientras funcionó

¹⁰ A. Fresia, *Sociabilidad, educación e iglesia. Los salesianos en Rodeo del Medio, 1900-1915*, en I. Sanjurjo (comp.), *Pequeños espacios excéntricos* cit., pp. 107-134.

¹¹ C. Ginzburg, *Tentativas*, Prohistoria, Rosario, p. 63.

¹² I. Caravaca, G. González y R. Silva Pérez, *Redes e innovación socio-institucional en sistemas productivos locales*, en *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles* (A.G.E.), n. 36 (2003), p. 104. Disponible en: <http://age.ieg.csic.es/boletin/36/3607.pdf>. Fecha de consulta: (12/9/2007).

¹³ M. Cerutti y M. Vellinga (comp.), *Burguesías e industrias en América Latina y Europa Meridional*, Alianza América, Madrid, 1984.

¹⁴ De acuerdo con Richard-Jorba, se emplean indistintamente los términos élite o grupo dominante para designar a los actores que, con su poder económico y prestigio social controlaban todas las manifestaciones de la vida provincial. De tal grupo provenían los agentes que controlaron la actividad política y el Estado. Muchos agentes provenientes de la inmigración integraron estos grupos y participaron en la actividad pública. R. Richard-Jorba, *Poder, economía y espacio en Mendoza (1850-1900): del comercio ganadero a la agroindustria vitivinícola*, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, 1998.

¹⁵ R. Richard-Jorba, *Estado y empresarios regionales en los cambios económicos y espaciales. La modernización en Mendoza (1870-1910)*, «Siglo XIX Cuadernos de Historia», n. 10 (1994), Universidad Autónoma de Nuevo León, p. 94.

la Escuela Nacional de Agricultura (1873-1890), y adquirieron un matiz sistemático solo a partir de la creación del Ministerio de Agricultura de la Nación, en 1898, el cual buscó centralizar la gestión de estos establecimientos, destinados a la formación de los profesionales y trabajadores que acompañarían los diversos proyectos económicos regionales, y establecer un vínculo decisivo entre las burocracias estatales, la ciencia y la industria. Una de las instituciones que cumplió esta función fue la Escuela Nacional de Vitivinicultura, fundada en la Ciudad de Mendoza, núcleo administrativo, económico y político de la provincia.

Estas escuelas se convirtieron en la base para la difusión e implantación de las nuevas actividades dado que la conformación de un sistema de enseñanza agrícola aparecía como un aspecto central de los proyectos económicos, por un lado, para la formación de los recursos humanos que se volcarían a las actividades agroindustriales y, por el otro, para la experimentación y estudio de las condiciones locales de producción.

No obstante lo cual, para el caso mendocino, la escasez de conocimientos especializados fue un problema muy grave hasta la crisis de 1901-1903, junto a los costosos fletes del ferrocarril y la elaboración artificial de vinos¹⁶. Desde el gobierno, nacional y provincial, esgrimían que las dificultades técnicas que afectaban la vinificación podrían resolverse a través de la divulgación de conocimientos y habilidades que contrarrestaran el primitivismo técnico, las prácticas y saberes considerados obsoletos o anticuados para una producción agroindustrial moderna, de base capitalista¹⁷. Esta divulgación, a su vez, era consecuente con el objetivo – oficial y de los empresarios vitivinícolas más poderosos – de mejorar la calidad de los vinos locales a fin de posicionarlos en el mercado consumidor, ubicado en el Litoral argentino e integrado por inmigrantes obreros adultos, dominado por los caldos europeos – cuya reputación era indiscutida – y por una producción masiva de dudosa calidad enológica, pero que se adaptaba al gusto y bolsillo del consumidor. Este objetivo, por lo tanto, se enmarcaba en un proyecto a largo plazo.

Ahora bien, antes de analizar la participación de inmigrantes italianos en la Escuela, es necesario reseñar, brevemente, las instituciones educativas que respaldaron el proceso de adaptación, producción y difusión de saberes técnicos vitivinícolas (informativo técnico-científico),

¹⁶ P. Barrio de Villanueva, *Una crisis de la vitivinicultura en el Oeste argentino (Mendoza) a principios del siglo XX*, «América Latina en la Historia Económica», n. 26 (2006), Instituto Mora, México. Entre 1901-1903 se transitó por una etapa de subconsumo y proliferación de prácticas fraudulentas de elaboración que repercutió en una estrepitosa caída de las ventas de los vinos.

¹⁷ Para un detallado panorama del estado de las bodegas en este período ver: R. Richard Jorba y E. Pérez Romagnoli, *El proceso de modernización de la bodega mendocina (1860-1915)*, «Ciclos en la Historia, la Economía y la Sociedad», n. 7 (1994), IIHES, Universidad de Buenos Aires, 1994, pp. 245-268. El informe presentado por Pedro Arata en 1904 con motivo de la mencionada crisis ilustró esta situación. P. Arata et al., *Investigación vitivinícola*, Anales del Ministerio de Agricultura, Buenos Aires, 1903.

de base local o regional, en el periodo comprendido desde la inauguración de la Escuela Nacional de Vitivinicultura, en 1896, hasta 1920.

La recuperación de estas trayectorias institucionales nos permitirá comprender, indirectamente, el aporte de este contingente a la consolidación de un sistema científico que, aunque de manera incipiente, «... promoviera las condiciones técnicas para la organización de la estructura productiva y le asegurase el desenvolvimiento de sus intereses económicos»¹⁸. En particular, vale preguntarnos si fue esta Escuela pensada como un centro para la conformación de una pequeña y exclusiva élite social, o por el contrario, como un núcleo difusor de técnicas para los hijos de pequeños y medianos productores que al finalizar sus estudios pondrían en producción extensos terrenos; y a su vez, si tuvieron acceso a este establecimiento los hijos de inmigrantes que se instalaron en Mendoza desde 1880.

3. La Escuela Nacional de Vitivinicultura en el marco de una política nacional

3.1 La organización institucional y curricular

La Escuela, fundada en 1896, era considerada una *escuela secundaria con el grado de la instrucción agrícola* y funcionaba en los terrenos de la ex-Escuela Nacional de Agricultura, cedidos por el Gobierno provincial al nacional.

En esta nueva etapa, el establecimiento escolar dispuso de renovadas instalaciones: aulas, un invernadero y una bodega modelo. Esta última, en funcionamiento desde 1880, fue inaugurada formalmente en 1905 para «...conocer cuáles eran los procedimientos más adecuados de vinificación en función de las condiciones locales...»¹⁹, lo que demostraba un intento de superación de la etapa de imitación de los conocimientos de tradición europea aportados por los inmigrantes durante la etapa temprana y profesionales extranjeros arribados desde 1875.

El primer plan de estudio data de 1897. En él se consignaban materias teóricas sobre agricultura y sobre la administración de explotaciones agrícolas, y otras vinculadas específicamente con la producción agroindustrial dominante en la provincia. Sobre la base de este cursado se esperaba que los estudiantes egresaran como *Capataces administradores de viñas y bodegas*, para atender los problemas productivos de las explotaciones vitivinícolas y otros factores vinculados, como la ad-

¹⁸ O. Graciano, *Estado, Universidad y economía agroexportadora en Argentina: el desarrollo de las facultades de Agronomía y Veterinaria de Buenos Aires y La Plata, 1904-1930*, «Theomai. Estudios sobre Sociedad, Naturaleza y Desarrollo», n. 8 (2003), Universidad Nacional de Quilmes. Disponible en www.revista-theomai.unq.edu.ar (Fecha consulta: 10/10/2007).

¹⁹ Carta enviada por Domingo Simois al Director de la Oficina Nacional de Agricultura, Ingeniero Ricardo Huergo, en Diario *Los Andes*, 16 de octubre de 1898, p. 2.

ministración contable de un establecimiento, el conocimiento de las enfermedades de las vides y de los árboles frutales, la delimitación de los terrenos, la meteorología, entre otros. Esto nos permite deducir una leve inclinación hacia la fase de la industria y una marcada especialización en temas vitivinícolas, para lo cual contaba, además, con aparatos y útiles específicos²⁰.

Un hito importante en la historia institucional de establecimiento tuvo que ver con la reforma de la enseñanza agrícola nacional, que volcaba en el Estado la responsabilidad principal²¹ y que aportó la base organizativa y reglamentaria de la educación en sus distintas modalidades por varias décadas, con reformas sólo parciales. Este proyecto repercutió en la provincia a través de la reestructuración del establecimiento como *Escuela Especial*, técnico-práctica, dedicada a la enseñanza profesional de la dirección y administración de explotaciones, y al desarrollo de un sustento científico-técnico para la resolución de problemas derivados de la explotación regional²².

Esta modificación implicaba, asimismo, «...un ingreso más restrictivo y formaba técnicos para las grandes empresas agropecuarias o funcionarios del Ministerio de Agricultura»²³. De este modo, se procuraba, por un lado, establecer diferencias con respecto a la *enseñanza científica* – en las universidades –, y de la *enseñanza práctica*, esta última, destinada al hijo del agricultor, ganadero o industrial; y por el otro, una formación integral, en tres niveles educativos, complementada con la *enseñanza extensiva*, desde 1912 a cargo de agrónomos regionales. Todos estos niveles, salvo el universitario, fueron encomendados a la División de Enseñanza Agrícola (Ministerio de Agricultura de la Nación)²⁴, con miras a implementar una gestión centralizada que resolviera la situación de desigualdad, técnica y productiva, en diferentes regiones agrícolas del país. Los cambios también se reflejaron en la reorganización del plantel docente²⁵.

A partir de 1913, la Escuela Nacional de Vitivinicultura comenzó a otorgar, expresamente, el título de *Viticultor Enólogo*, quizá como consecuencia de que los graduados de esta escuela, en la generalidad de los

²⁰ Boletín del Departamento Nacional de Agricultura, 1897, p. 4.

²¹ T. Gutiérrez, *Agro, sociedad y enseñanza en la Región Pampeana, 1897-1955. Problemas, fuentes y metodología de la investigación*, en O. Graciano y S. Lázaro (comp.), *La Argentina rural del siglo XX. Fuentes, problemas y métodos*, La Colmena, Buenos Aires, 2007, p. 274.

²² Ministerio de Agricultura de la Nación, *Reorganización de la enseñanza agrícola. El proyecto de Ley y los resultados de su aplicación*, Imp. Calle México, Buenos Aires, 1908, p. 17.

²³ T. Gutiérrez, *Enseñanza agrícola y medio-ambiente en la Región Pampeana, 1910-1955*, «Theomai. Estudios sobre Sociedad, Naturaleza y Desarrollo», n. 2, Universidad Nacional de Quilmes, 2000, p. 4. Disponible en: <http://revista-theomai.unq.edu.ar/numero2/arttalia2.htm>. (Fecha de consulta: 23/8/08).

²⁴ Ministerio de Agricultura de la Nación, *Reorganización de la enseñanza cit.*, pp. 14-17.

²⁵ *Ibidem*, p. 62.

casos, se desempeñaban como director técnico de bodega, sin atender tareas agrícolas. Esta modificación llegó tras las quejas de los estudiantes por la marcha irregular del establecimiento²⁶ y las peticiones para transformar el establecimiento en un instituto superior de agricultura²⁷. Los mismos ponían de manifiesto las deudas pendientes de la escuela como única formadora de recursos humanos especializados en vitivinicultura en todo el país, a nivel superior.

Tab. I: Escuela Nacional de Vitivinicultura. Mendoza.
Planes de estudios en 1897 y 1914²⁸

Año	1°	2°	3°
Materias en 1897	Viticultura Viticultura Nociones de química y física Agricultura general y horticultura Aritmética y geometría Nociones de historia natural	Arboricultura Construcciones rurales Economía rural y contabilidad Viticultura y ampelografía Viticultura y destilación Nociones de química agrícola y meteorología Patología vegetal Agricultura y construcciones rurales	No corresponde
	Prácticas		
Materias en 1914	Viticultura Viticultura Horticultura Agricultura general Dibujo lineal y topografía	Viticultura Viticultura y destilación Cultivos especiales y arboricultura Química agrícola y meteorología Patología vegetal	
	Matemática aplicada Física y meteorología Química inorgánica Botánica y zoología agrícolas Agricultura general	Matemática aplicada (2° parte) Química orgánica Química analítica cualitativa Química agrícola Viticultura general Enología Arboricultura general	Matemática aplicada Química analítica cuantitativa Fruticultura Enología especial y destilación Viticultura especial Enoquímica y microbiología Contabilidad agrícola e industrial
	Prácticas generales		

Durante el período analizado, el Ministerio de Agricultura de la Nación tuvo en cuenta las especificidades regionales para la organización de la planificación curricular, cuestión que se traducía en un tronco básico común de ciencias básicas (física, química, matemática), naturales y agronómicas, y el refuerzo de la especialización curricular (en este caso, viticultura, enología, economía vitivinícola, destilación, enoquímica, catación) en los últimos años de cursado. Esto demuestra la idea

²⁶ Diario *La Industria*, 23 de abril de 1912 (y siguientes), p. 5.

²⁷ Ivi, p. 5.

²⁸ Fuente: Elaboración propia sobre la base de *Boletín del Departamento Nacional de Agricultura*, Buenos Aires, 1897, pp. 103-104; *Memoria Ministerio de Agricultura de la Nación*, Buenos Aires, 1917, p. 152.

expresa de la élite dirigente acerca de formar profesionales capacitados para dirigir una explotación vitivinícola y frutihortícola, que superara la tradicional figura del capataz.

Los primeros profesores de la Escuela fueron ingenieros agrónomos contratados por el Ministerio de Agricultura, con conocimientos generales acerca de viticultura y enología, algunos de ellos eran extranjeros, como el fitopatólogo italiano Renato Sanzín – quien había estudiado en Conegliano – y el botánico belga Pablo Loos²⁹, de acuerdo con la tendencia indicada para la Escuela Nacional de Agricultura y en otros institutos similares de la Argentina. A su vez, a partir de 1905, observamos el desempeño de algunos profesionales con destacada participación en el sector privado, como el italiano Modestino Jossa, director de un laboratorio enoquímico y, posteriormente, director técnico de la bodega Arizú³⁰; y el francés José Lavenir, enólogo de la bodega de Isaac Chavarría³¹. Estos docentes fueron remplazados luego por sus alumnos y discípulos.

Por último, señalamos que la Escuela también poseía un plantel de vides importadas desde Europa, con vistas a conocer cuáles eran las que mejor se aclimatarían al ambiente local. El plantel había sido constituido sobre la base del viñedo existente en la antigua Escuela Nacional de Agricultura, complementándolo con variedades traídas por el Ing. Simois y, luego, por un enólogo graduado de la Escuela, Leopoldo Suárez, tras una estadía académica en Italia. Prueba de su utilidad fue que sirvió de base experimental para sucesivas investigaciones. Si bien excede el objeto de este trabajo, es oportuno mencionar que estos ensayos adquirieron un carácter metódico con la fundación de la Estación Enológica, anexa a la Escuela, en 1904, fruto del manifiesto interés de las autoridades oficiales y de los agrónomos vinculados a la institución por el desarrollo de estudios técnicos locales y, además, de la coyuntura económica³².

²⁹ Pablo Loos nació en Bélgica, en 1853, y era Dr. en Filosofía y Ciencias Naturales de la Universidad de Leipzig. Llegó a Mendoza en 1883 (F. Morales Guíñazú, *La cultura mendocina*, Mendoza, Best Hnos, 1943, p. 284). Dos años después estuvo a cargo de la cátedra de Botánica en la Escuela Nacional de Agricultura de Mendoza. Renato Sanzín nació en Trieste, en 1889. Llegó a Mendoza en 1911, donde se desempeñó como fitopatólogo de la Dirección General de Industrias y profesor de Patología Vegetal de la Escuela Nacional de Vitivinicultura y de Botánica, en el Colegio Nacional Agustín Álvarez (F. Morales Guíñazú, *La cultura cit.*, p. 298).

³⁰ «Páginas Agrícolas», n. 14 (1908), Mendoza.

³¹ José Lavenir había sido profesor de la Academia de Enología de París y llegó al país en 1896. Centro Vitivinícola Nacional, *La Vitivinicultura Argentina en 1910*, Emilio Coll e hijos, Buenos Aires, 1910, p. 76. Isaac Chavarría integraba el grupo de los empresarios-políticos. Fue un importante productor de alfalfa y criador de ganado, luego empresario vitivinícola (R. Richard-Jorba, *Poder, economía cit.*, p. 311). Fue diputado nacional por Mendoza en los periodos 1874-1878 y 1880-1884. Tuvo una destacada actividad como Presidente del Centro Vitivinícola Nacional y del Banco Hipotecario Nacional.

³² F. Rodríguez Vázquez, *Desarrollo científico e industria vitivinícola moderna: orígenes y consolidación de la Estación Enológica de Mendoza (Argentina), 1904-1920*, en «Mundo Agrario. Revista de Estudios Rurales» n. 18 (2009), Universidad Nacional de La Plata. Disponible en: <http://www.mundoagrario.unlp.edu.ar/numeros/no-18-1er-sem-2009>.

3.2. La Escuela Nacional de Vitivinicultura, núcleo de estudiantes de orígenes diversos

En trabajos previos verificamos, por un lado, que la Escuela fue diseñada como un espacio para dar respuesta, principalmente, a las demandas tecnológicas y laborales de la economía regional consolidada. Por el otro, que abrió sus puertas a los jóvenes ya alfabetizados de estratos culturales y socioeconómicos urbanos y zonas rurales de una sociedad que se transformaba ante el crecimiento demográfico, consecuencia del ingreso masivo de inmigrantes³³. Lo que nos interesa conocer en esta oportunidad es el origen natal de estos alumnos y las posibilidades de inserción de los inmigrantes italianos como una forma de sociabilización.

Antes, resulta oportuna una breve referencia metodológica. Para la reconstrucción de los orígenes socioculturales de los alumnos del establecimiento educativo, solo tuvimos en cuenta a quienes se graduaron entre 1903 y 1920, debido al gran número de estudiantes que no finalizaron su cursado. El estudio se sustenta en una muestra mayor de doscientos graduados elaborada por nosotros sobre la base de consulta de diarios y revistas especializadas locales. A partir del listado confeccionado se obtuvo y procesó información de fuentes cualitativas y cuantitativas, y documentos privados y oficiales, éditos e inéditos.

En el período 1897-1899, un 75% de los estudiantes inscriptos provenían de la región Cuyo (Mendoza y San Juan), con un marcado predominio de mendocinos. Remarcamos, para el mismo período, la presencia de un 10% de alumnos extranjeros en una explícita intención de la dirigencia local de sociabilizar a este colectivo a través del acceso a la educación pública ante una conformación demográfica en 1914 integrada en más de un tercio por extranjeros y con sólo un 56% de habitantes nacidos en Mendoza³⁴. En efecto, este subgrupo iba a compartir el espacio de estudio con descendientes de criollos y miembros de la élite dirigente y de la clase media urbana de la época, pero también de diversas zonas agrícolas de la provincia.

Además, nos indica que aquellos inmigrantes que, originariamente, no habían sido viticultores en sus tierras articulaban instancias para el acceso al conocimiento actualizado. Al extender el análisis temporal detectamos que estos estudiantes, simultáneamente, integraban el subgrupo de hijos de bodegueros y propietarios de viñedos – en el cual también había criollos – que fueron enviados a la Escuela para la capacitación en los aspectos de gestión de los emprendimientos familiares. El interés de

³³ Ead., *Las escuelas de orientación productiva en Mendoza como fundamento de la consolidación de la economía regional vitivinícola argentina (1880-1914)*, «Anuario de Historia de la Educación», n.12 (2012), Sociedad Argentina de Historia de la Educación, Buenos Aires.

³⁴ R. Richard-Jorba, *Cambio productivo, transformaciones en la articulación territorial y desarrollo de un mercado de trabajo regional entre dos modelos económicos. De labradores y domadores a vitivinicultores y metalúrgicos. Mendoza y San Juan, 1869- 1914*, en M. Lagos, S. Fleitas y T. Bovi (compiladores), *A cien años del informe Bialet Massé. El trabajo en la Argentina del siglo XX y albores del XXI*, t. II, Universidad Nacional del Jujuy, Jujuy, 2007, p. 98.

los industriales en que sus hijos concurrieran al establecimiento denotó, también, una percepción positiva del mismo, sobre todo, en los descendientes de inmigrantes europeos que eran enviados por su familia desde otras provincias, lo cual implicaba una significativa inversión, dado que sólo un número menor de este subgrupo recibió becas de estudio³⁵.

Sobre la base de la reconstrucción de aspectos organizacionales de la Escuela Nacional de Vitivinicultura, así como también el origen socioeconómico de sus alumnos, concluimos que la Escuela de Vitivinicultura se propuso – y logró – el acceso y permanencia de jóvenes de diversos orígenes. Rescatamos la presencia de descendientes de inmigrantes, en particular, de italianos, quienes una vez graduados se incorporaron a bodegas de sus connacionales, o bien, iniciaron emprendimientos propios.

3.3. Las becas de perfeccionamiento en el extranjero

Otra forma de verificar las relaciones con la colectividad italiana se dio a través de la vinculación de los alumnos mendocinos con centros de estudios europeos. El análisis de estas estancias académicas permite ahondar las conclusiones acerca de las relaciones entre Mendoza e Italia para la difusión de tecnologías vitivinícolas modernas.

En efecto, desde 1904, el Poder Ejecutivo provincial entregó seis subsidios de \$50 oro mensuales para que seis graduados de la Escuela perfeccionaran sus conocimientos en Montpellier, Alba y Conegliano, sedes de prestigiosas instituciones académicas dedicadas a los estudios en vitivinicultura y enología (dos becarios en cada establecimiento)³⁶. A su regreso, los beneficiarios debían prestar servicios de enólogos durante cuatro años en la provincia, de modo de difundir lo que habían aprendido durante las estancias académicas en el extranjero. De los diecisiete becarios del período, más de la mitad estudiaron en Italia; el resto lo hicieron en Francia y Estados Unidos. No descartamos que se hayan continuado los estudios en el extranjero tras reabrirse la Escuela, en 1920.

De modo tal que la conexión con la colectividad italiana se confirma a través del financiamiento estatal de estancias académicas en el extranjero. La inversión realizada se reflejaría luego en una aplicación de los conocimientos aprendidos en Italia, en particular, y Europa, en general, dado que estos viajes permitirían el contacto con las tecnologías vitivinícolas más modernas en países con una significativa tradición al respecto, las cuales podrían ser adaptadas y, eventualmente modificadas, antes de incorporarlas a las condiciones locales de producción de la

³⁵ Desconocemos si estos alumnos recibieron algún subsidio de parte del gobierno local de origen. Resulta oportuno señalar que estos jóvenes fueron enviados por su familia fruto de la utilidad que significaría para los emprendimientos económicos propios.

³⁶ *Registro Oficial de la Provincia de Mendoza, Ley 295, 23 de septiembre de 1904, pp. 187-188.* Esta medida que encuentra un antecedente en becas de estudio en Francia y Bélgica concedidas por el gobernador Tiburcio Benegas. R. Richard-Jorba, *Estado y empresarios* cit., p. 82.

economía regional.

Tab. II: Graduados de la Escuela Nacional de Vitivinicultura miembros de familias italianas dedicadas a la actividad vitivinícola. Casos seleccionados (1900- 1920)³⁷

Graduado	Procedencia familiar (social y laboral)
Alberto Baistrocchi	Hijo de José, quien tuvo viñedos y se dedicó a la tonelería. Su hermano, Silvio, fue intendente de la Capital sanjuanina en 1930.
Ítalo Calise	Dueños de Bodegas Calise hnos. (Villa Nueva) Fundada por Francisco Calise en 1893. Capacidad de 8.000 hl en 1894 y 80.000 hl en 1914.
Humberto Cremaschi	Descendiente de Luis, quien poseía viñas en Guaymallén, o de Juan, fundador bodega de 3.000 cascos y viñedo de 32 ha sin tipificar.
Ángel Cremaschi	Hijo de Ermano, propietario de una bodega.
Américo Chionetti	Probable descendiente de los hermanos Chionetti, agentes de venta de vinos en Buenos Aires (1885) y bodega (1915).
Genaro Discepolo	Sobrino de Genaro Scafatti, probable vitivinicultor.
Romeo Lanteri Cravetti	Ramón Lanteri Cravetti, radicado en San Juan, representó al Centro Comercial e Industrial de esa provincia, en el II Congreso Nacional de Comercio e Industrias, lo cual resulta indicativo de su poder económico y social. Antonio Lanteri Cravetti (italiano), radicado en San Juan, fundó su bodega en 1893 y, posteriormente, se destacó como propietario de un taller metalúrgico, en donde fabricó importantes innovaciones para bodegas.
José y Juan Lerutti	Descendientes de bodeguero.
Victorio Nesman	Hijo del bodeguero Antonio Nesman.
Antonio Piantanida	Probable familiar de Andrés, elaborador de Maipú (1903), y vinculado a bodegas Piantanida hnos. (1920), de Maipú.

El desempeño de este subgrupo de egresados de la Escuela se extendió a puestos jerárquicos en los sectores público y privado; además, suplantaron a los expertos que habían sido contratados por los gobiernos local y nacional para realizar estudios y propuestas sobre las agroindustrias argentinas. Estas trayectorias permitieron agilizar la difusión de conocimientos, cuestión por la que la Escuela había sido muy criticada

³⁷ Fuente: Elaboración propia sobre la base de Centro Comercial, Agrícola e Industrial. *Memoria descriptiva y estadística de la Provincia de Mendoza*, Tip. La Perseverancia, Mendoza, 1893, p. 122; *Diario El Comercio*, 27 de octubre de 1903, p. 2; *Guía Industrial 1908*, Mendoza, pp. 251 y 252; *Boletín Oficial de la República Argentina*, Dto. 25 de junio de 1909, p. 1.237; Centro Vitivinícola Nacional, *La vitivinicultura argentina en 1910*, Emilio Coll e hijos, Buenos Aires, 1910, pp. 252 y 378; *Impresiones de la República Argentina en el siglo XX. Su historia, gente, comercio, industria y riqueza*, Lloyd's Greater Britain Publishing Co. Lt., Londres, 1911, p. 720; *Memoria II Congreso Nacional de Comercio e Industrias*, Cia Sudamericana de Billetes de Banco, Buenos Aires, 1914, p. 44; *Diario Los Andes*, 28 de abril de 1914, p. 4 y 13 de enero 1915, p. 4; Dirección de Fiscalización, Control y Defensa del Consumidor, expedientes n. 52, 25 de noviembre de 1918, n. 206, 10 de diciembre 1953, n. 258, 28 de junio de 1932, foja 19, n. 834, 29 de febrero de 1936, *Revista Comercial e Industrial*, n. 26 (1920), p. 14; J. Molins y J. Dantil, *La República Argentina. Región de Cuyo, San Juan, Mendoza, San Luis*, Buenos Aires, 1921-1922, p. 29; *Álbum de la provincia de Mendoza. Exposición histórica, política, económica y social*, Mendoza, s/e, 1927, p. 64; R. Richard-Jorba, *Poder, economía* cit., p. 313; R. Richard-Jorba et al., *La región vitivinícola* cit., p. 101; E. Pérez Romagnoli, *Los guardianes de Baco. Artesanos toneleros e industrias de recipientes de vino en Mendoza y San Juan, Argentina (1885-1930)*, Prohistoria, Rosario, 2008, pp. 59 y 66; www.fundacionbataller.org.ar.

en los años inmediatos a su fundación.

Tras la confirmación de estos aspectos, es interesante analizar la contribución de algunos empresarios, técnicos y enólogos italianos a la vitivinicultura mendocina en su etapa de maduración (1903-1920). Para esto, contamos con antecedentes de estudios que concluyeron en la importante contribución técnica de los italianos en una etapa previa (1875-1890), como se mencionó en el apartado inicial.

Tab. III: *Nómina de becarios del Gobierno de Mendoza en Italia y su posterior desempeño laboral (1905-1920)*³⁸

Becario	Año del beneficio	Institución/país donde estudió	Desempeño laboral	
			Sector público	Sector privado
Pedro Anzorena	1906	Escuela de Enología de Avelino (Italia) y de Montpellier (Francia)	Ministerio de Agricultura de la Nación (1910) Dirección General de Industrias de Mendoza (1913) Escuela Nacional de Vitivinicultura (1914)	Encargado de la firma Zanguinetti y Anzorena (1912) Presidente del Centro de Viticultores Enólogos (1915)
Ernesto Riveros		Conegliano y Portici (Italia)	Ministerio de Agricultura de la Nación (1918) Docente Adscripto a la Facultad de Agronomía y Veterinaria (Universidad de Buenos Aires, 1920)	Colaborador de publicaciones especializadas (1915-1930)
Gervasio Ortiz		Escuela de Conegliano	Estación Enológica de Mendoza (1910)	Director técnico de bodega (San Juan) (1911)
Ramón Jamardo	1907	Escuela de Alba	s/d	s/d
Andrés Piantanida		Perfeccionamiento en Europa	s/d	Director técnico de bodegas (1918)
José Gomensoro	1908	Escuela de Enología de Conegliano	Granja-Escuela de San Rafael (1912) Dirección General Industrias de Mendoza (1914)	s/d
Filadelfio Gómez	1908	Escuela de Alba	Dirección General de Industrias (1908)	Director técnico de bodega (1913) y de una fábrica de ácido tartárico -José María Palma e hijos- en Zárate, Buenos Aires (1915)
Leopoldo Suárez		Escuela de Enología de Conegliano	Escuela de Fruticultura de San Juan (1905) Estación Enológica (1908) Escuela Nacional de Vitivinicultura (1909) Superintendente General de Irrigación (1918) Ministro de Industrias y Obras Públicas (1922)	Director técnico y administrador de bodegas (1908 y 1915). Administrador del establecimiento vitivinícola y frutícola familiar (1905-1910) Socio de Luis Noussan para arrendar una bodega. Director de publicaciones técnicas (1910)
Miguel Neira Encinas	1911	Escuela de Alba	Dirección General de Industrias (1914)	s/d
Romeo Lanteri Cravetti	1915	Estudió química	s/d	Probable director técnico de la bodega familiar, en San Juan

Nota aclaratoria: algunos jóvenes profesionales que no habían estudiado en la Escuela de Vitivinicultura también recibieron el financiamiento del Gobierno provincial para estudiar enología en Alba y Conegliano entre 1905 y 1913. P. Barrio, *Hacer vino. Empresarios vitivinícolas y Estado en Mendoza (1900-1912)*, Prohistoria, Rosario, p. 194.

³⁸ Fuente: Elaboración propia sobre la base de datos tomados de Archivo General de la Provincia de Mendoza (AGPM), Protocolo Notarial (PN) 810, escritura (esc.) 27, 24 de enero de 1908, f. 41; Diario *El Comercio*, 27 de octubre de 1903, p. 2; *Registro Oficial de la Provincia de Mendoza* (ROPM), 1903, t. II, Dto. 31 de marzo de 1903, p. 68; Diario *Los Andes*, 6 de setiembre de 1905, p. 5; «Revista Vitivinícola Argentina», n. 10 (1905), p. 187; ROPM, Dto. 17 de enero de 1906, p. 62; Dto. 03 de marzo de 1906, p. 86; Dto. 14 de julio

4. Italianos en la búsqueda del mejoramiento cualitativo de la vitivinicultura moderna mendocina

La incorporación y difusión de un modelo productivo vitivinícola en la provincia contó con el impulso clave de Emilio Civit³⁹, quien había proyectado una producción de calidad basada en la elaboración de vinos finos que pudieran competir con sus pares extranjeros en el mercado de consumo. Para ello, sostenía Civit que era fundamental el fomento estatal de la producción, el desarrollo de estudios locales y la formación de recursos humanos calificados para el sustento científico de la agroindustria, así como también, la contratación de personal capacitado.

Si bien el fomento estatal fue clave para el desarrollo de la agroindustria en la provincia, el proyecto de Civit sufrió un desvío ya que la vitivinicultura se orientó a la producción cuantitativa, es decir, producir mucho – uvas y vinos – para abastecer los requerimientos de un mercado que demandaba vinos gruesos y de bajo costo. Si bien esta orientación predominó durante varias décadas, tras la crisis vitivinícola de 1901-1903, registramos indicios de que los vitivinicultores buscaron cumplir con algunos de los estándares en los que había pensado Civit, con la consecuente introducción de mejoras técnicas en los viñedos y bodegas.

Como ya se ha señalado, la formación de viveros de barbechos de acuerdo con las variedades más difundidas, era el primer paso en la consolidación de una elaboración tipificada⁴⁰. En este proceso fue clave la

de 1906, p. 197; Dto. 27 de febrero de 1907, pp. 95-96; Dto. 17 de agosto de 1907, p. 125; *Boletín Oficial de la República Argentina* (BORA), 1 de junio de 1908, p. 355; ROPM, 23 de julio de 1908, p. 206; Dto. 5 de septiembre de 1908, p. 42; BORA, Dto. 27 de agosto de 1909, p. 4; «Páginas Agrícolas», n. 25 (1909); «La Viticultura Argentina», n. 1 (1910), p. 6; n. 2, 3 y 4 (1910), p. 185; n. 9, 10 y 11 (1911), p. 193; Centro Vitivinícola Nacional, *La vitivinicultura argentina* cit., p. 252; *Boletín del Ministerio de Agricultura de la Nación*, 1912, p. 621; ROPM, Dto. 15 de marzo de 1912, p. 395; Dto. 22 de octubre de 1912, p. 177; Dto. 28 de noviembre de 1912, p. 261; Dto. 23 de agosto de 1912, p. 426; *Diario Los Andes*, 18 de abril de 1912, p. 5; AGPM, PN 1.085, esc. 157, 20 de febrero de 1913, f. 193 v.; ROPM, Dto. 14 de enero de 1913, p. 75; Dto. 29 de octubre de 1913; BORA, Dto. 19 de junio de 1914, p. 35; ROPM, Dto. 14 de julio de 1914, p. 446; Dto. 27 de agosto de 1914, p. 591; *Memoria II Congreso Nacional de Comercio* cit., p. 46; «La Enología Argentina», n. 1 (1915), p. 24; n. 3 (1915), p. 84; ROPM, Dto. 24 de febrero de 1915, p. 84; Dto. 14 de octubre de 1915, p. 491; BOPM, Dto. 11 de febrero de 1915, p. 6.368; Dto. 18 de diciembre de 1916, p. 321; «Boletín del Ministerio de Agricultura de la Nación», n. 1 (1918), pp. 156-160; BORA, Dto. 3 de agosto de 1918, p. 49; Dirección de Fiscalización cit., expedientes n. 58 y 473 (1918); BORA, Dto. 31 de diciembre de 1919, p. 654; BOPM, Dtos. 13 y 20 de agosto de 1919, pp. 3.859 y 4.025; «Revista Comercial e Industrial», n. 26 (1920), p. 14; *Diario Los Andes*, 18 de junio de 1920, p. 7; *Diario Los Andes* (Número extraordinario), 1921, p. 311; «Revista de la Facultad de Agronomía y Veterinaria», vol. 3, n. 3 (1920), Universidad de Buenos Aires, p. 315; «Revista Buenos Aires al Pacífico» (1925-1930); *Guía General de la Provincia de Mendoza* «Anuario Maturana», Mendoza, 1929, p. 239; J. Molins y J. Dantil, *La República Argentina. Región de Cuyo* cit., p. 29; R. Millán, *Catálogo de las publicaciones periódicas de la Argentina sobre agricultura*, Tall. Gráficos del Ministerio de Agricultura de la Nación, Buenos Aires, 1932.

³⁹ Dirigente de la élite política oligárquica y gobernador de la provincia en 1898 y entre 1908 y 1912, sostenía que el progreso económico de Mendoza vendría a través de la promoción de diversas industrias de base agrícola

⁴⁰ F. Rodríguez Vázquez, *Los procesos de cambio técnico en la viticultura mendocina: de la*

acción de varios inmigrantes bodegueros que contaban con capital para montar este tipo de infraestructuras. Entre ellos rescatamos al contratista italiano Ángel Furlotti, quien en 1911 ofrecía a la venta dos millones de barbechos de las variedades Verdote, Malbec y Cabernet⁴¹.

Otro de los aspectos para el mejoramiento cualitativo de la vinificación era la contratación de personal calificado para la dirección técnica del proceso, que en general quedaba a cargo de extranjeros debido, por un lado, a la falta de personal calificado formado en Mendoza y Argentina, y por el otro, el predominio de las cuestiones étnicas para la selección de personal de confianza. En 1904, el gobierno provincial contrató un enólogo europeo «para que estudie las prácticas vitivinícolas de la provincia y (...) proceda a aconsejar las modificaciones que su ciencia le sugiera»⁴². Esta decisión se relacionaba con la necesidad de profundizar estudios vitivinícolas y generar conocimientos – superada, en parte, por la Estación Enológica que funcionaba anexa a la Escuela de Vitivinicultura pero también por la experiencia individual de contratistas y bodegueros –, a raíz de los comentarios del químico Pedro Arata sobre la relación causal entre la escasez de conocimientos y la crisis que afectó al sector en 1903. Esta representación, en especial acerca de los inmigrantes italianos, fue apoyada por la prensa⁴³ y habría incidido, en alto grado, en la contratación de personal extranjero para la dirección técnica de los establecimientos y como mano de obra calificada.

De esta manera, el censo de la ciudad de Mendoza, de 1903, reconocía la profesión de enólogos y contabilizaba en esta categoría a dos italianos, un español y dos austríacos⁴⁴. La bodega Tomba – la primera en producción anual de vinos⁴⁵ – estaba a cargo del enólogo italiano Gracco Spartaco Parodi⁴⁶, quien fue reemplazado en 1910 por otro compatriota, Adriano Fuggazza⁴⁷, es decir, cuando ya había un número considerable de

imitación extranjera a la adaptación local, «Naveg@merica. Revista electrónica de la Asociación Española de Americanistas», n. 7 (2011), Universidad de Murcia. Disponible en: <http://revistas.um.es/navegamerica/article/view/138611>.

⁴¹ «Páginas Agrícolas», n. 40 (1911), Mendoza.

⁴² ROPM, 23 de septiembre de 1904, p.187.

⁴³ Para más información sobre las representaciones sociales construidas por la prensa mendocina ver: F. Rodríguez Vázquez, *Representaciones sociales del inmigrante italiano en «El Debate» (1898 y 1907-1910)*, «VII Encuentro de Historia Argentina y Regional», Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, 2004 (En CD).

⁴⁴ *Primer Censo Municipal de población con datos sobre edificación, comercio e industria de la Ciudad de Mendoza*, Cárdenas, Mendoza, 1904, pp. 118, 126 y 152, respectivamente.

⁴⁵ Para una reconstrucción de la trayectoria económica de esta bodega, ver: P. Barrio de Villanueva, *Entre el poder y el infortunio. Tomba: historia de la empresa vitivinícola más poderosa de la República Argentina. (1900-1912)*, «Mediterranea - ricerche storiche», n. 8 (2006), Facoltà di Lettere e Filosofia, Palermo (on line sul sito www.mediterranearicerchestoriche.it).

⁴⁶ Álbum Argentino Gloriantus, *Número extraordinario dedicado al Sr. Gobernador Dr. Emilio Civit*, Mendoza, 1910, p. 83.

⁴⁷ Fuggazza contaba con probada experiencia ya que figuraba como ex director de la bodega La Rochefoucault de Cerignola. «Revista Vitivinícola Argentina», n. 1 (1910), Mendoza, p. 405.

graduados de la Escuela de Vitivinicultura. Ambos profesionales llegaron con una finalidad específica a la provincia y se radicaron por varios años. Otros ejemplos confirman estas apreciaciones:

Director de haciendas vitivinícolas con diploma recibido en la Escuela Superior de Vitivinicultura en Catania (Italia) y con la experiencia de varios años de práctica en grandes bodegas de los países cálidos, emprendería la dirección de viñas, bodegas, destilatorios manufacturas de cremor y laboratorios enoquímicos; con modesta recompensa. Buenas recomendaciones⁴⁸.

Además, los contratos revisados para la elaboración del siguiente cuadro verifican una posible tendencia: la dirección técnica quedaba, generalmente, a cargo de uno de los socios y, en menor medida, se contrataba a un tercero. En los casos analizados para el período 1901-1914, sin intención de exhaustividad, detectamos que de casi veinte sociedades formadas para la elaboración de vinos con director técnico, cinco encomendaron esta tarea a un socio argentino, y cuatro, a un italiano. Por otra parte, vale destacar que algunas de ellas se encontraban en la Zona Núcleo de difusión de la vitivinicultura moderna.

Tab. IV: Bodegas con director técnico, distinguiendo ubicación, nacionalidad y año de contratación del enólogo. Casos seleccionados, 1901-1914⁴⁹

Bodega	Año	Departamento	Nacionalidad de los contratantes y/o enólogo
Sociedad Sabino Strafile y Antonio Astorga	1901	Guaymallén	Italiana
Sociedad de José Vinazza y Clemente Musso con Lorenzo Vai.	1908		Italiana
Sociedad de Macedonio Varaschin y Flavio Marinkovich	1912	Luján	Italiana
Sociedad de Rutini y Cavagnaro. Contrataron a Iríde Marellí para la dirección técnica del emprendimiento	1914	Maipú	Italiana

Sobre la base del objetivo de este trabajo resulta interesante detenernos en la trayectoria del italiano Gracco S. Parodi en Mendoza. Hacia 1910 el enólogo abandonó la dirección técnica de la bodega de Antonio Tomba para el desarrollo de un emprendimiento personal: ofrecer servicios de dirección técnica de bodegas pero también de representación de compañías extranjeras «para el comercio de máquinas y utensilios perfeccionados vitivinícolas, que «él mismo hará construir por las casas productoras con criterios especialmente adecuados a la industria

⁴⁸ El referido habría sido José Bisceglia. Diario *Los Andes*, 13 de diciembre de 1900, p. 1.

⁴⁹ Fuente: Elaboración propia sobre la base de AGPM, PN 658, esc. 354, 24 de julio de 1901, f. 492 v.; AGPM, PN 829, esc. 212, 21 de julio de 1908, f. 337; AGPM, PN 914, esc. 341, 6 de octubre de 1910, f. 676 v.; AGPM, PN 942, esc. 653, 31 de mayo de 1911, f. 848; AGPM, PN 1.003, esc. 45, 20 de enero de 1912, f. 57 v.; AGPM, PN 1.008, esc. 1.098, 30 de diciembre de 1912, f. 1.783; AGPM, PN 1.085, esc. 157, 20 de febrero de 1913, f. 191 v.; AGPM, PN 1.120, esc. 137, 1 de febrero de 1913, f. 137; AGPM, PN 1.161, esc. 649, 2 de mayo de 1914, f. 880.

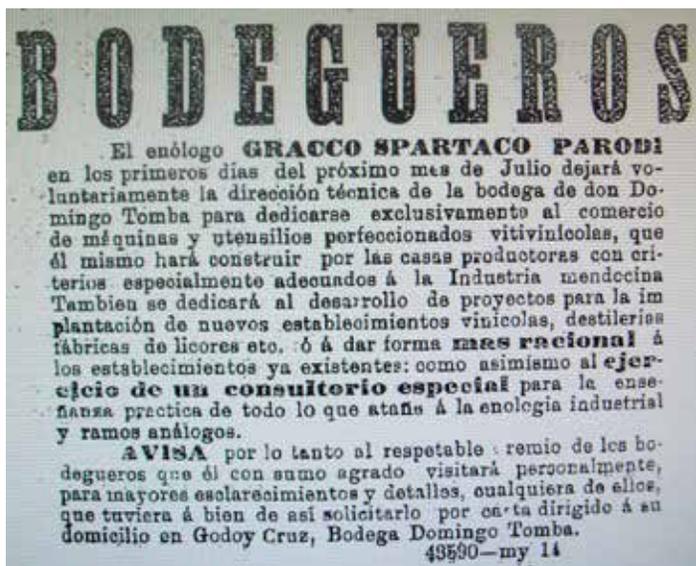
mendocina»⁵⁰. También, ofrecía servicios de asesoramiento y capacitación en diversas áreas, en semejanza a lo que en la actualidad se conoce como consultoría externa de empresas.

En forma simultánea, Parodi formó una sociedad con un compatriota y vitivinicultor, José Varaschín, para la elaboración de vinos⁵¹.

Tres años después el emprendedor figuraba como proveedor de insumos de la bodega Arizú⁵², lo cual da cuenta no sólo del éxito comercial del emprendimiento sino también de que el técnico había establecido contactos con los bodegueros más prestigiosos de la provincia, y era un conocedor del medio local.

La iniciativa de Parodi reveló, también, la conformación de un nicho específico de interés para los importadores de maquinarias en tanto que estos se interesaban por conocer cuáles eran las demandas particulares de los bodegueros. Esta iniciativa encuentra como antecedente directo la articulación de intereses comerciales e industriales de inmigrantes europeos, miembros de la naciente burguesía industrial local, y su conexión con regiones europeas proveedoras de equipos para bodega. El francés F. Givaudant, propietario de una sombrerería, ofrecía luego de la llega-

Fig. 1: Aviso publicitario



Fuente: Diario *Los Andes*, 4 de mayo de 1910, p. 6.

⁵⁰ Diario *Los Andes*, 4 de mayo de 1910, p. 6. El subrayado es nuestro.

⁵¹ AGPM, PN 884, esc. 429, 13 de junio de 1910, f. 1.165 v.

⁵² A. M. Mateu, *Estudio y análisis de la modalidad empresarial vitivinícola de los Arizú en Mendoza*, Tesis doctoral inédita, Universidad Nacional de Cuyo, octubre de 2008, p. 286. AGPM, Bodegas Arizú, Libro Mayor 1912-1914, 15 de octubre de 1912, f. 17.

da del ferrocarril (1885), diversos equipos e instrumental fabricado en su país; al igual que su compatriota, Carlos Delaballe que comerciaba maquinaria agrícola, productos químicos y equipos para bodegas desde 1889, casi una década después exportaba directamente desde París⁵³.

La expansión agroindustrial demandó el creciente equipamiento de centenares de bodegas que se integraron al nuevo paisaje desde 1890. Si bien Francia fue el más destacado proveedor, Italia le siguió en importancia, a través de la introducción de moledoras Garolla y bombas Marelli, entre otras. Esta presencia se intensificó durante el siglo XX debido a la radicación de empresarios italianos que demandaban equipos fabricados en su país natal⁵⁴. También, registramos la instalación de sucursales comerciales de las empresas importadoras, proveedoras de insumos para las industrias inducidas de la vitivinicultura (prensas, toneles, vasijas)⁵⁵. Una de las más famosas, inaugurada en 1901, era la firma Baldé y Miret. En 1907 se inauguró la sede local de la ferretería hamburguesa Vilmar, Rimpler & Cía⁵⁶. Acerca de esto, destaca Rosenberg la importancia de los representantes técnicos de las empresas de maquinarias extranjeras – y del personal cualificado – como agentes claves para la transmisión de información técnica y la introducción de innovaciones y adaptaciones en relación con las demandas específicas de la economía local⁵⁷.

En relación con la importación de equipos, varios inmigrantes europeos portadores de conocimientos técnicos instalaron entre 1890 y la década de 1900 talleres de reparación de máquinas y herramientas. Este grupo generó, simultáneamente, un proceso de entrenamiento y transferencia técnica y sentó las bases para un pequeño brote industrial, que se consolidó en décadas posteriores⁵⁸. Este proceso ratifica la inserción de la provincia como receptora de bienes, insumos y servicios técnicos pero no en un mero rol pasivo sino que las empresas proveedoras enviaban a sus representantes para conocer cuáles eran las demandas de los agroindustriales locales. Esto puede interpretarse, al igual que en el caso de la producción local de ácido tartárico⁵⁹, como un caso de división

⁵³ Diario *El Ferrocarril*, 25 de julio de 1885; Diario *Los Andes*, 24 de marzo 1897 cit. en R. Richard-Jorba y E. Pérez Romagnoli, *El proceso de modernización de la bodega mendocina* cit., p. 131.

⁵⁴ R. Richard-Jorba et al., *La región vitivinícola* cit., p. 84.

⁵⁵ E. Pérez Romagnoli, Eduardo, *Metalurgia artesano-industrial en Mendoza* cit., p. 34.

⁵⁶ Poco después, en 1911, otras dos firmas extranjeras también ofrecían productos agrícolas y agroindustriales: Luis Aischmann y C^o, y Fritz Rapp, concesionario de casas alemanas. Diario *La Industria*, varios números abril-julio 1911.

⁵⁷ N. Rosenberg, *Tecnología y economía*, editorial Gustavo Gili, Barcelona, 1979, p. 172.

⁵⁸ R. Richard-Jorba et al., *La región vitivinícola* cit., p. 86.

⁵⁹ E. Pérez Romagnoli, *Vaivenes de un temprano intento de sustitución de importaciones: la producción de ácido tartárico en Mendoza en los comienzos de la especialización vitivinícola*, «Mundo Agrario», vol. 9, n. 18 (2009), Universidad Nacional de La Plata. Disponible en: <http://www.mundoagrario.unlp.edu.ar/numeros/no-18-1er-sem-2009/vaivenes-de-un-temprano-intento-de-sustitucion-de-importaciones-la-produccion-de-acido-tartarico-en-mendoza-en-los-comienzos-de-la-especializacion-vitivinicola> (Fecha de consulta:

internacional del trabajo en el marco local y regional.

El valor agregado del emprendimiento de Parodi fue el ofrecer la adaptación de las maquinarias importadas a los requerimientos del mercado local, asunto que ya había sido cuestionado por el especialista italiano Arminio Galanti hacia 1900:

...se ha querido adoptar, sin discernimiento ni previo estudio, ciertas máquinas, aparatos y sistemas modernísimos, importados de los más progresistas países europeos (...) que son causa, a veces, de colosales errores⁶⁰.

Durante 1913 registramos tres inventos de Parodi, que fueron adquiridos por importantes bodegas de la provincia – Giol, Calise, Tomba, Toso –, donde los interesados podían verificar el funcionamiento de estos equipos: la Bomba especial Parodi de bronce⁶¹, un dispositivo de bolsa, canilla y reja «...para filtrar diariamente hasta 150 bordalesas de mosto o vino de borra»⁶²; y La Privilegiata. Bomba rotativa para vinos limpios y turbios⁶³.

Fig. 2: Equipamientos diseñados por Gracco S. Parodi en Mendoza, 1913



Fuente: Diario *Los Andes*, enero 1913

Estas invenciones técnicas aportan un claro ejemplo de adaptación y transmisión de tecnologías modernas, y da cuenta de un proceso de invención y difusión que superó la mera transferencia geográfica de tecnologías para dar lugar a la introducción de modificaciones sobre la base de requerimientos específicos.

12/12/2009); E. Pérez Romagnoli, *Más allá del vino. Industrias derivadas de la vitivinicultura moderna en Mendoza y San Juan. Dinámicas de una región en formación (1885-1930)*, Prohistoria, Rosario, 2010.

⁶⁰ A. Galanti, *La industria vitivinícola argentina. Su estado actual, medios de mejorarla y fomentarla*, Talleres S. Ostwald & Cia, Ministerio de Agricultura, 1900, p. 96.

⁶¹ Diario *Los Andes*, 23 de enero de 1913, p. 7.

⁶² Diario *Los Andes*, 25 de enero de 1913, p. 7.

⁶³ Diario *Los Andes*, 31 de enero de 1913, p. 7.

5. Conclusión

La formación de los recursos humanos que acompañaran el desenvolvimiento económico regional de las primeras décadas del siglo XX en Argentina fue un objetivo prioritario del Ministerio de Agricultura de la Nación. En el caso analizado, la gestión de la Escuela Nacional de Vitivinicultura se desarrolló en el marco de una política pública estratégica de difusión de conocimientos técnicos que luego serían aplicados a la agroindustria regional, y benefició a jóvenes integrantes de estratos medios urbanos y rurales, descendientes de vitivinicultores, criollos e inmigrantes.

En la investigación desarrollada, en efecto, observamos el núcleo de profesores y estudiantes italianos que se vincularon al establecimiento desde los primeros años de su funcionamiento. Muchos de estos graduados luego fueron directores técnicos de importantes bodegas de Mendoza y San Juan, y otros, arrendaron establecimientos, y en menor medida, llegaron a ser propietarios.

Así, confirmamos la participación del colectivo italiano en la educación de base agrícola, en un aspecto que hasta entonces no había sido estudiado, y profundizamos su aporte a los procesos tecnológicos de la agroindustria vitivinícola, por un lado, como directores técnicos de bodega, y por el otro, como introductores y adaptadores de equipamiento para bodega, adecuados a las condiciones y demandas de la economía regional.

Por su parte, el gobierno provincial, conducido por una élite que desde los años 1880 había invertido capitales en la vitivinicultura destinó recursos financieros, entre otros aspectos, para el perfeccionamiento en el extranjero, principalmente en Italia, de los graduados más destacados.