

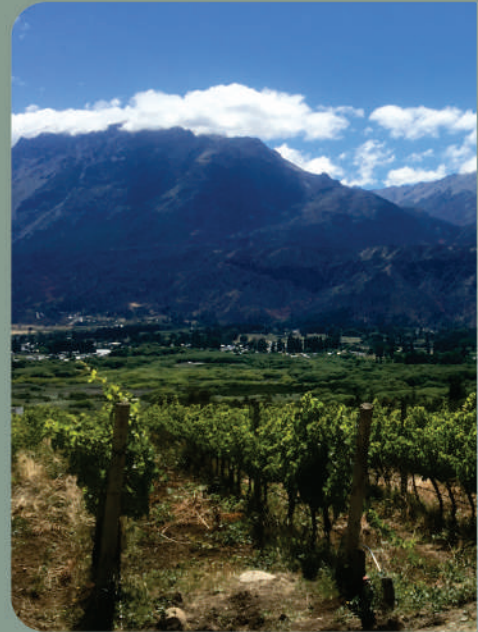


**HISTÓRIA AMBIENTAL DA
VITIVINICULTURA AMERICANA:**

**CINCO SÉCULOS DE TERRITÓRIOS E
NATUREZA EM TORNO DO VINHO**

**HISTORIA AMBIENTAL DE LA
VITIVINICULTURA AMERICANA:**

**CINCO SIGLOS DE TERRITÓRIOS Y
NATURALEZA EN TORNO AL VINO**



**EUNICE SUELI NODARI
FACUNDO ROJAS
JUAN MANUEL CERDÁ
SAMIRA PERUCHI MORETTO
(ORGS.)**

**História ambiental da
vitivinicultura americana**

**Cinco séculos de territórios
e natureza em torno do vinho**

**Historia ambiental de la
vitivinicultura americana**

**Cinco siglos de territorios
y naturaleza en torno al vino**

**Eunice Sueli Nodari
Facundo Rojas
Juan Manuel Cerdá
Samira Peruchi Moretto
(orgs.)**

**História ambiental da
vitivinicultura americana**

**Cinco séculos de territórios
e natureza em torno do vinho**

**Historia ambiental de la
vitivinicultura americana**

**Cinco siglos de territorios
y naturaleza en torno al vino**

E-book



**São Leopoldo
2024**

© Dos autores – 2024

Editoração: Oikos

Revisão: Rui Bender

Capa: Juliana Nascimento

Arte-final: Jair de Oliveira Carlos

Conselho Editorial:

Avelino da Rosa Oliveira (UFPEL)

Danilo Streck (Universidade de Caxias do Sul)

Elcio Cecchetti (UNOCHAPECÓ e GPEAD/FURB)

Eunice S. Nodari (UFSC)

Haroldo Reimer (UEG)

Ivoni R. Reimer (PUC Goiás)

João Biehl (Princeton University)

Luiz Inácio Gaiger (Bolsista de Produtividade CNPq)

Marluza Marques Harres (Unisinos)

Martin N. Dreher (IHSL)

Oneide Bobsin (Faculdades EST)

Raúl Fonet-Betancourt (Intern. Schule für Interkult. Philosophie Aachen/Alemanha)

Rosileny A. dos Santos Schwantes (Centro Universitário São Camilo)

Vitor Izecksohn (UFRJ)

Editora Oikos Ltda.

Rua Paraná, 240 – B. Scharlau

93120-020 São Leopoldo/RS

Tel.: (51) 3568.2848

contato@oikoseditora.com.br

www.oikoseditora.com.br

H673 História ambiental da vitivinicultura americana. Cinco séculos de territórios e natureza em torno do vinho. / Historia ambiental de la vitivinicultura americana. Cinco siglos de territorios y naturaleza en torno al vino. [E-book]. / Organizadores: Eunice Sueli Nodari, Facundo Rojas, Juan Manuel Cerdá e Samira Peruchi Moretto. – São Leopoldo, RS: Oikos, 2024.

428 p.; il.; color.; 16 x 23 cm.

Texto em português e espanhol

ISBN 978-65-5974-263-9

1. Vitivinicultura. 2. História ambiental – Vinhedos. 3. Vinho. 4. Indústria vitivinícola. I. Nodari, Eunice Sueli. II. Rojas, Facundo. III. Cerdá, Juan Manuel. IV. Moretto, Samira Peruchi.

CDU 663.2

Catálogo na Publicação: Bibliotecária Eliete Mari Doncato Brasil – CRB 10/1184

SUMÁRIO

Presentación	9
La viticultura en América: paisajes y “naturalezas” colonizadas por el vino	
Los inicios de la vitivinicultura colonial y el consumo indígena de vino en la Nueva España del siglo XVI	31
<i>Antoine Duranton</i>	
Origen, vínculos y cultura material de la vitivinicultura en el Nuevo Reino de Granada entre finales del siglo XVI y el siglo XVII	51
<i>Wladimir Mejía Ayala</i> <i>Gustavo Adolfo González Vanegas</i>	
Vitivinicultura en Baja California durante el siglo XX. Propuestas para su estudio desde la historia	71
<i>Diana L. Méndez Medina</i>	
La vitivinicultura tropical cubana: el redescubrimiento de la potencialidad de las regiones húmedas para producir vino	89
<i>José Antonio Figueredo Hernández</i> <i>Katia Jover</i>	
Recorrido por la vitivinicultura en el Perú	107
<i>David Alarcón Delgado</i>	
A vitivinicultura na zona colonial italiana do Rio Grande do Sul	126
<i>Vania Beatriz Merlotti Herédia</i>	
La viticultura en Patagonia	143
<i>Mario Gallina</i> <i>Patricia Villarreal</i>	

Transformaciones socioambientales en los procesos de expansión vitivinícola

De la “chuica” a la botella: vitiviniculturas y naturaleza en el Valle de Colchagua (Chile) en la segunda mitad del siglo XX 163

Jorge Olea Peñaloza

Fernando Baeza-Rivas

La administración del agua en San Juan y su relación con la expansión vitivinícola en las primeras décadas del siglo XX 179

Silvana Frau

Una revisión historiográfica por la historia ambiental de la vitivinicultura mendocina entre los siglos XIX y XXI 201

Marina Miraglia

La búsqueda de mercados internacionales antes del *boom* exportador: la vitivinicultura argentina (1914-1980) 216

Patricia Barrio

Florencia Rodríguez Vázquez

De viñateros a viticultores. La transformación de la estructura social vitivinícola en Mendoza, Argentina (1980-2022) 233

Juan Manuel Cerdá

Facundo Martín

Reconversión fragmentada en la vitivinicultura del Oasis Norte y Valle de Uco de Mendoza, Argentina 252

Juan Pablo Fili

Oscar Carballo

Natalia Gusman

Panorama da prática de visitação em áreas produtoras vitivinícolas no Brasil com ênfase na região Sul 271

Pedro de Alcântara Bittencourt César

Caroline Peccin da Silva

Rumo ao oeste: a expansão da vitivinicultura em Santa Catarina/Brasil, no século XXI	289
<i>Samira Peruchi Moretto</i>	
<i>Gabrieli Elisa da Costa</i>	
<i>Michely Cristina Ribeiro</i>	

Experiencias y retos contemporáneos ante el cambio ambiental global

A sustentabilidade socioambiental na vitivinicultura: o Sul do Brasil como estudo de caso	309
<i>Eunice Sueli Nodari</i>	

Una aproximación a la ecología mundo capitalista a partir de los complejos vitivinícolas y olivícolas en el centro-oeste argentino	323
<i>Jorge Daniel Ivars</i>	
<i>Robin Larsimont</i>	

Estrategias de cualificación en los procesos de reestructuración regional. La reinención del Tirol del Sur en un mercado vitivinícola globalizado	342
<i>Gerhard Rainer</i>	
<i>Jutta Kister</i>	
<i>Christian Steiner</i>	

Variedades PIWI: as pesquisas de melhoramento genético de videiras em um contexto histórico-global	365
<i>Gil Karlos Ferri</i>	
<i>Rubens Onofre Nodari</i>	

Ambientalización y dispositivos de distinción en los vinos no <i>convencionales</i> en Argentina, durante fines del siglo XX y principios del XXI	379
<i>Carmen Mamani</i>	
<i>Daniel Grilli</i>	
<i>Facundo Rojas</i>	

La rigidez hídrica en el reparto del agua con fines productivos en Mendoza: tensiones, desafíos y oportunidades ante un escenario de cambio ambiental global	398
<i>Ana Laura Formica</i>	
<i>Marianel Falconer</i>	
Organizadores	415
Autores	417

Presentación

Esta obra es resultado de la Red de Investigación sobre vitivinicultura desde la Historia ambiental: Vineyards Research Network: Environmental History, surgida a partir del proyecto “De la tierra a la mesa: una historia ambiental de la vitivinicultura en las Américas”, dirigido por la profesora Eunice Sueli Nodari (UFSC/LABIMHA-BR).

En las últimas décadas se han producido cambios en la vitivinicultura americana (Lacoste, 2004; Richard-Jorba, 2008; Cusmano *et al.*, 2010; Anderson *et al.*, 2017; Rainer, 2021; Cerdá, 2022; Olguin, 2023) que tienen que ver con los procesos de mundialización de la agricultura (Martín, 2009; Medina-Albaladejo *et al.*, 2014; Anderson y Pinilla, 2018), las resistencias y adaptaciones locales, la ambientalización de los discursos y prácticas, el turismo enológico y el avance de la agricultura de precisión y la digitalización vitivinícola. Dentro de estos procesos nos interesa poner el foco en los cambios y persistencias de las dimensiones ambientales del mundo del vino. Por ello en clave histórica ambiental nos preguntamos cómo han mutado las relaciones entre humanos y no humanos en la producción y consumo de vino en los últimos siglos e indagamos las posibilidades de un campo emergente para historizar desde perspectivas sionaturales (Leal *et al.*, 2019; Urquijo *et al.*, 2022)

En los últimos años, a partir de la preocupación ambiental, se han difundido una serie de conceptos procesuales que refieren, alertan, periodizan o interpretan diferentes modos de vinculación de las sociedades con dimensiones “no humanas” (Eleonora Rohland *et al.*, 2024). Es así que nociones como Gran Aceleración, Antropoceno, Capitaloceno, Wastoceno Cambio Global o el muy conocido Cambio Climático, requieren de un abordaje histórico para su tratamiento. En el presente libro presentamos diferentes investigaciones que con perspectiva histórica, pero también geográfica e interdisciplinaria busca responder interrogantes sobre historias ambientales en torno a la vitivinicultura.

¿Cómo se vinculan entonces la Historia económica, social y cultural con los análisis e interpretaciones de las dimensiones ambientales de la producción, consumo y comercialización de vinos? ¿Nuestra comprensión de los procesos integra las rupturas y continuidades de las dimensiones ambientales en los últimos siglos/décadas? O en cambio ¿Tenemos una comprensión presentista de los procesos?

Los cambios ambientales no sólo influyen en la calidad de vida de las personas en términos de salud y de buen vivir, sino también hay impactos económicos concretos. Las temperaturas medias (o mínimas según el caso) en aumento por el Cambio Climático, producen que la uva contenga menor acidez y mayor cantidad de azúcar al momento de la cosecha. Esto lleva a que si no se controla, haya una mayor graduación alcohólica -por incremento de azúcares-, y puede generar luego “fermentaciones incompletas” en el proceso de vinificación. Pero esto genera especialmente problemas en la calidad de los vinos y, por ende, en su comercialización. Esto se debe a que las tendencias de consumo y de algunas regulaciones buscan vinos con menos graduación de alcohol, más ligeros y frescos especialmente en los consumidores más jóvenes de los países centrales.

En particular, consideramos indispensable historizar los procesos de utilización de agua, tierra, energía y producción de alimentos (Albrecht *et al.*, 2018), con una perspectiva de mediana y larga duración, que implica vincular clásicos estudios sobre impactos de la vitivinicultura (Abraham y Prieto, 2000) con otros más recientes (Rojas *et al.*, 2018; Cerdá y Martín, 2020; Rojas y Sironi, 2024). Ello requiere poner en diálogo estudios sobre transformaciones en los paisajes y cambio de uso del suelo (Betancor *et al.*, 2022; Nodari, 2022; Nodari y Frank, 2019; Kaltmeier *et al.*, 2024), con otras investigaciones sobre paisajes culturales (Urquijo y Boni, 2020) y geografía (Mejía Ayala *et al.*, 2024).

Desde hace, un poco más de treinta años, aparecieron los primeros trabajos que llamaron la atención de los cambios en el consumo de vinos que requerían métodos agroecológicos, orgánicos, naturales o incluso biodinámicos (Dutel, 1990; Unwin, 2001; Rousseau, 1992). En la actualidad la industria vitivinícola en toda América presenta fuertes tendencias a vender vinos que tengan en cuenta “lo ambiental” (Rojas *et al.*, 2024). Sol Devia explica cómo

los casos de “vitivinicultura sustentable” están distribuidos por toda Argentina (por ejemplo, mediante procesos orgánicos o regenerativos). Estos movimientos crecen a un interesante ritmo y están vinculados a otros como la medición de la huella de carbono y el uso de energía (Devia, 2023). En Chile, destaca Michael Seguel, “los principales cambios comenzaron a verse en los inicios de la década del 2010, luego de ciertos cambios legislativos en países europeos. Francia e Inglaterra, por ejemplo, comenzaron a exigir compatibilidad con el cuidado del medio ambiente en la importación de productos y los vinos chilenos no fueron la excepción: seguimiento de la huella de carbono y huella de agua, cuidados en el riego y la producción, reducción del peso de las botellas y mejoramiento en los procesos energéticos” (Seguel, 2021). En Brasil parte de la investigación se ha centrado en el desarrollo de variedades de uva que se adaptan mejor al cambio climático. Esto también incluye mejoras genéticas en las variedades de uvas para hacerlas más resistentes a los hongos y, en consecuencia, que no requieran un uso intensivo de agroquímicos. Estas investigaciones pueden ser un paso adelante, pero no resuelven todos los problemas ambientales asociados con esta actividad (Rocha y Nodari, 2023; Nodari y Ferri, 2023).

Existe discusión si tales cambios ecológicos del mundo del vino serían suficientes dado que por un lado son sólo las grandes bodegas y corporaciones los que en muchos casos pueden llevarlos adelante. Por otra parte, muchos de esos cambios responden únicamente a cuestiones superficiales y no implican prácticas sustentables de forma estructural (en los modos de producir y consumir) como señalan otros enfoques sobre “transformaciones socio-ecológicas” (Brand, 2017) y “transiciones ecosociales” (Escobar, 2017; Lang *et al.*, 2023).

Por último, la mayor parte de las demandas ambientales no se pueden disociar de las tradicionales demandas de acceso a la tierra y al mercado en condiciones convenientes por parte campesinos, pequeños productores y otros actores sociales de la cadena del vino que están -especialmente en Latinoamérica- cada vez más subordinados a los procesos globales ya sea de los mercados, de las normas internacionales de comercio, de las certificaciones, o directamente de la influencia de empresas transnacionales.

En algunos lugares como en Mendoza, la concentración de la tierra y de la industria vitivinícola se han acrecentado en los últimos años (Van den Bosch, 2016; Van den Bosch y Alturria, 2023; Martín, 2023). Facundo Martín destaca que esa concentración responde al modelo vitivinícola del agronegocio: “Esta nueva vitivinicultura –basada en la identificación varietal y con orientación exportadora– se presentó como la principal respuesta a la crisis estructural centenaria. Pero fue una solución socio-espacial selectiva que jerarquizó y revalorizó determinados territorios en detrimento de otros” (Martín, 2023). Situaciones similares han sido estudiadas en las últimas décadas en Chile (Ubilla-Bravo, 2020) y en el caso de Brasil, está la expansión de la viticultura en el bioma del Cerrado, que en el pasado se consideraba inadecuado para el cultivo de viñedos.

El libro se divide en tres apartados¹ que lo ordenan en relación a la escala temporal de las investigaciones. Comienza la obra con una sección denominada: *La viticultura en América: paisajes y “naturalezas” colonizadas por el vino*, en la cual el trabajo de Antoine Duranton, examina las derivas del proceso de introducción y fracaso del cultivo de la vid en la Nueva España (actual México), así como el impacto cultural, social y político del consumo de vino, especialmente entre los indígenas. En esos sentidos, Antoine Duranton en el capítulo titulado **“Los inicios de la vitivinicultura colonial y el consumo indígena de vino en la Nueva España del siglo XVI”** explica cómo desde las primeras expediciones españolas a América, la viña fue vista como una planta clave para la colonización. Aunque otros cultivos como el trigo y el olivo prosperaron, los intentos de cultivar vid en la Nueva España fracasaron en su mayoría debido a las condiciones climáticas desfavorables, especialmente las lluvias estivales y las variaciones extremas de temperatura. Este capítulo señala que, aunque hubo éxito en algunas regiones del norte, el cultivo de la vid en el México central no despegó hasta mucho después. A pesar del fracaso agrícola, la demanda de vino fue alta, en gran parte debido a su importancia religiosa (para la eucaristía) y su papel como símbolo de identidad española y cristiana.

¹ Los autores de cada capítulo son responsables de la veracidad y autenticidad de los datos presentados, así como de las opiniones expresadas y también del contenido del texto. Los capítulos se escribieron en la lengua nativa de los autores.

Como consecuencia, Nueva España dependió de las importaciones de vino desde España, lo que convirtió el vino en un bien clave del comercio transatlántico. Durante también explora cómo el vino, inicialmente reservado para los españoles, terminó siendo consumido por los indígenas, a menudo en tabernas donde se vendía vino de baja calidad. Esto creó tensiones políticas entre las autoridades, que intentaban regular su venta, y los comerciantes, que defendían sus intereses económicos. Finalmente, en el texto se recupera la coexistencia del vino con el pulque, la bebida tradicional indígena. Aunque el pulque fue relegado y estigmatizado inicialmente, su consumo resurgió en el siglo XVII, en competencia con el vino, lo que tuvo implicaciones sociales y económicas importantes en la sociedad colonial.

Por su parte el capítulo de Mejía Ayala y González Vanegas **“Origen, vínculos y cultura material de la vitivinicultura en el Nuevo Reino de Granada...”** examina la historia del vino en la región que hoy es Colombia, el vino era importado debido a las dificultades para cultivar la vid, aunque hubo intentos de producirlo localmente, sobre todo en haciendas administradas por la Compañía de Jesús. En este sentido el capítulo analiza el papel del vino en el comercio colonial, siendo una mercancía valiosa que se transportaba por rutas fluviales y terrestres, y su rol en las actividades cotidianas de los habitantes de la región. Además, resalta la importancia del vino en su uso medicinal, dado que se usaba en muchos remedios elaborados por los jesuitas, quienes también comenzaron a combinar conocimientos europeos e indígenas. Así, el vino no solo fue una bebida social y religiosa, sino que también inspiró la creación de objetos litúrgicos, como cálices y custodias, decorados con motivos de la vid que eran utilizados como piezas decorativas y distinción de poder.

Desde el noroeste mexicano Meñdez Medina nos propone una nueva periodización de la **“Vitivinicultura en Baja California durante el siglo XX”**. Este es un capítulo muy valioso para comprender la importancia del Estado en el desarrollo del sector vitivinícola de América del Norte y de México en particular. Si bien el interés de los últimos años se ha centrado en el análisis de la expansión del turismo enológico en el Valle de Guadalupe, la historia de mayor alcance ayuda a comprender en profundidad las particularidades del vino en la región. Pensando los procesos en cuatro etapas que comienzan en 1936,

1956, 1970 y 1986 respectivamente, se diferencia un primer periodo que empieza con empuje estatal, un segundo caracterizado por el estancamiento y subsistencia de la industria, hasta que durante la década de 1970, en una tercera etapa comienza un auge impulsado por la venta de brandy. Para finalizar, se presenta una última etapa que comienza en torno a 1986 apoyada en un modelo vitivinícola global y en el enoturismo. A pesar de las dispersión y escasez de fuentes, la autora logra hilar y ponderar cómo se estructuraron las políticas públicas, las prácticas empresariales y el rol de ciertos actores claves para explicar dichos momentos de cambios y varias persistencias.

Figueredo Hernández y Jover, realizan un estado del arte de la literatura sobre vino en la gran isla del Caribe, enfatizando cambios en las valoraciones sociales y económicas del vino y otras bebidas fermentadas realizadas con otros frutos diferentes a la *vitis vinífera* pero inspiradas en el vino. De esa manera en **“La vitivinicultura tropical cubana...”** realiza además un recorrido por el lugar que ocupó la producción y comercialización de vinos Cuba, mostrando diferentes etapas en la importación y variedades de producciones locales, hasta llegar a las particularidades del consumo de vino en los últimos años. Con un auge de las producciones recién en el siglo XVIII que fue efímero y fue dando lugar a crecientes importaciones de vino desde España, para un consumo especialmente de la élite. Durante el siglo XX, se generan instituciones como el Instituto de Investigaciones de Fruticultura Tropical (IIFT), pero existen paralelamente muchos problemas en la industria. Para finalizar se destaca la valoración positiva que han logrado vinos producidos en regiones en las cuales históricamente no se las imaginaba como vinícolas, y que al compás de otros procesos vinícolas del del Caribe, están mejorando mucho la calidad del producto.

Por su parte, y en otro espacio periférico de la vitivinicultura americana, Alarcoín Delgado realiza un **“Recorrido por la vitivinicultura en el Perú”**, en el cual elabora un actualizado estado de la cuestión sobre la industria del vino en ese país. Realizando un minucioso trabajo sobre la literatura académica especializada en vitivinicultura peruana, pone el foco en el mundo del vino explicando diferencias con la industria pisquera, de gran desarrollo también y si bien con muchos nexos, también con interesantes diferencias. Además de las

publicaciones científicas se analizan las tesis de posgrado sobre la temática. De esa manera, el autor detalla y retoma diferentes estudios que explican, por ejemplo, cómo Lima fue el primer gran polo de la vitivinicultura sudamericana exportando vinos a diferentes regiones del continente, la relación de la viticultura con el acaparamiento de tierras y la conformación de parte de la burguesía desde el siglo XVI, o la distancia que mantuvo la población andina del vino como bebida diaria o su cultivo como central de su vida rural. También, resultan de interés las dimensiones ambientales en la viticultura como es el caso de los problemas de la filoxera y la afectación de inundaciones y sequías. Para finalizar destaca que las tesis de posgrado sobre el tema, presentan una visión con menor profundidad histórica y más enfocadas en las dimensiones empresariales actuales.

El texto **“La vitivinicultura en la zona de colonias italianas en Rio Grande do Sul”** de Vania Beatriz Merlotti Herédia examina el desarrollo de la vitivinicultura en la región de colonización italiana en el sur de Brasil. La vitivinicultura en esta región está estrechamente vinculada con la inmigración italiana que comenzó a mediados del siglo XIX. Si bien su desarrollo fue posterior al proceso de implantación español en las Américas, los inmigrantes italianos trajeron consigo también la tradición del cultivo de la vid, enfrentando grandes desafíos como el clima húmedo y las plagas derivadas. A pesar de esto, la uva Isabel -cepa que también se encuentra en Uruguay y algunas regiones de Argentina durante el mismo período- se adaptó bien y permitió el crecimiento de la producción vinícola en un territorio relativamente extenso. Inicialmente, la producción de vino era artesanal y destinada al consumo doméstico, pero con el tiempo, se convirtió en una actividad económica importante. El gobierno intervino para mejorar la calidad del vino, promoviendo la creación de estaciones agronómicas y cooperativas, aunque estas enfrentaron dificultades por la adulteración del vino y la competencia entre productores. A pesar de los esfuerzos, las tensiones entre pequeños productores, cooperativas y comerciantes afectaron el desarrollo de la industria. La autora muestra cómo la vitivinicultura en el sur de Brasil evolucionó de una práctica doméstica a una industria significativa, con la intervención del gobierno para promover la “modernización” y mejorar los estándares de producción, aunque enfrentó

obstáculos ambientales en el proceso, en gran medida, asociados a la no adaptación de la vid a el clima y el suelo. En resumen, el trabajo destaca la importancia de la inmigración italiana en el desarrollo de la viticultura en Rio Grande do Sul y los esfuerzos por consolidar una industria vinícola en medio de desafíos económicos y sociales.

En “**La viticultura en Patagonia**” Gallina y Villarreal nos presentan una rigurosa caracterización ambiental y una muy actualizada síntesis de los procesos históricos vinculados a la producción del complejo vitivinícola regional. Comienzan con la explicación de las particularidades climáticas de esos territorios patagónicos que combinan inviernos fríos con veranos secos y calurosos (aunque frescos en la noche); y otoños con gran heliofanía. Además explican la importancia para la producción de que la región cuente hace décadas con instituciones esenciales para el desarrollo como el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), las Universidades del Comahue y Río Negro. Los autores detallan cuáles han sido los ejes ordenadores de cada etapa productiva, desde sus inicios, alrededor de 1884, periodo con gran influencia de técnicas y actores europeos, hasta un despeque y auge a partir de 1920. Esta región, si bien con un desarrollo productivo menor al de Mendoza y San Juan, llegó a tener 221 bodegas en 1960. La etapa de crisis entre 1970 y 1990, se ha logrado superar en parte en el desarrollo que se ha logrado desde el comienzo del nuevo siglo. Con un modelo adaptado a la nueva globalización vitivinícola han surgido bodegas y localidades con excelentes perspectivas que exportan vinos. Sin embargo en la actualidad, terminan concluyendo los autores, la superficie cultivada con vid está estabilizada (en unas 3700 ha.) e incluye una variedad de productores que destinan sólo un 20% a la exportación.

La segunda sección de nuestro libro se ha titulado: ***Transformaciones socioambientales en los procesos de expansión vitivinícola*** e incluye estudios que analizan aquellos intensos cambios producidos en la denominada “primera globalización vitivinícola” durante el siglo XIX, como otras grandes transiciones que se dieron a mediados o fines de siglo XX. El recorrido en este caso comienza con el caso chileno sobre el cual Olea Penñaloza y Baeza-Rivas

indagan los cambios vitivinícolas de Colchagua en la segunda mitad del siglo XX. “**De la ‘chuica’ a la botella...**” ilustra las fuertes transformaciones que produjo la difusión colonial del vino en esta región de Chile Central, de un modo “mestizo” e integrándose con otras formas de consumo de fermentados prehispánicos y otras variedades de productos alcohólicos derivados de la *vitis vinífera* más allá del vino. Los autores detallan estas formas de producción y consumo que pervivieron hasta hace muy pocas décadas y en la actualidad sólo subsisten en lugares muy específicos. Los autores realizan un abordaje histórico ambiental sobre el proceso de cómo diferentes formas de producción de bebidas alcohólicas devino en un monocultivo y monocultura del vino industrializado orientado a la exportación que da lugar a la reconocida denominación de origen del “Valle del Colchagua” desde 1994. De esa manera los autores detallan impactos ambientales y transformaciones territoriales que se producen a partir de la centralidad que adquiere el vino sobre otras bebidas, que si bien data de fines del siglo XIX se intensifica de forma drástica en los últimos años del siglo XX y primeros del presente siglo. En ese sentido, se registra un acelerado aumento de la superficie de las explotaciones cultivadas con viñas y una profunda concentración de la propiedad, a la par de un gran crecimiento de la producción de vinos. Mientras tanto, objetos típicos como las “chuicas” desaparecieron, las garrafas que vendían vinos de forma popular siguen circulando de manera muy limitada en ciertos circuitos locales. Han ido desapareciendo las cantinas y bodegones, donde circulaba la venta de vino y chicha a granel y variedades como chacolí y pipeños artesanales. Con estos cambios también desaparecieron prácticas culturales y relaciones agroecosistémicas que sostenían otras formas de fermentación de uva, más allá de los productos que en el presente ocupan los núcleos del comercio y la exportación.

Silvana Frau aporta un valioso análisis en su capítulo donde explica la vinculación entre “**La administración del agua en San Juan y su relación con la expansión vitivinícola en las primeras décadas del siglo XX**”. En ese marco temporal, pero con referencias anteriores y posteriores, la autora marca puntos de inflexión entre el poder estatal y económico tomando como referencia los cambios en la industria vitivinícola. De esa manera y mediante la

interpretación de documentos como el Reglamento de Irrigación y Agricultura, sancionado en 1858 que seguirá vigente hasta 1928, se analizan las relaciones que existieron entre la estructura de los derechos de riego y la propiedad privada, lo cual ordena la agricultura de la vid, que no es posible fuera de las tierras irrigadas o de oasis. También se detallan las transformaciones territoriales que generaron el incremento de hectáreas cultivadas con vid, y del consumo de agua bajo la aplicación de la Ley de Aguas de 1938. Todo ello significó en un crecimiento de las obras hidráulicas impulsadas por ejemplo con la creación del Departamento de Topografía, Hidráulica y Estadística en 1862 (años después devenido en el Dirección de Obras Públicas y posteriormente en Departamento de Hidráulica). De esta manera se estudian los antecedentes y actores en la constitución de diferentes marcos normativos e institucionales y cómo fue su funcionamiento en la práctica mediada por diferentes intereses entre el accionar estatal, el rol de los regantes con diferente poder y los cambios en las matrices productivas.

Marina Miraglia realiza una pormenorizada **“Revisión historiográfica por la historia ambiental de la vitivinicultura mendocina entre los siglos XIX y XXI”**. Esta investigación se realizó como uno de los varios resultados del proyecto “De la tierra a la mesa: una historia ambiental de la vitivinicultura en las Américas” dirigido por la profesora Eunice Sueli Nodari (UFSC/LABIMHA-BR). En este caso se presenta un estado de la cuestión de las dimensiones ambientales de la vitivinicultura mendocina, entre finales del siglo XIX principios del XXI. El mapa actual de las regiones vitivinícolas de la provincia, tiene sus inicios en la organización productiva del espacio mendocino a partir de mediados del siglo XIX, en especial desde 1870 en el oasis norte y alrededor de 1900 en el sur. Ello se estructuró en torno a tres factores primordiales: en primer lugar, la distribución y acceso al agua; en segundo lugar, la oferta de mano de obra (criolla e inmigrante) y en tercer lugar la llegada del ferrocarril a la región cuyana. La autora revisa los impactos e imaginarios ambientales asociados a estos procesos de transformación, más allá de las dimensiones económicas o puramente sociales. Miraglia también detalla aspectos geográficos y ecológicos durante el siglo XX, cuando la superficie cultivada continúa creciendo hasta la década de 1980. Por último se detallan

una serie de discusiones que tienen que ver con el modelo orientado a la exportación que se instala en la provincia en los últimos 30 años y que tiene al enoturismo como un pilar de su promoción.

En otro interesantísimo capítulo, Patricia Barrio y Florencia Rodríguez Vaizquez, se adentran en un tema poco trabajado hasta el momento: “**La búsqueda de mercados internacionales antes del boom exportador (1914-1980)**”. Si bien el ciclo vitivinícola de las últimas décadas se caracteriza en Argentina, y en varios otros países latinoamericanos, por su orientación exportadora de identificación (o diferenciación) varietal, había sido poco estudiado los antecedentes de esta orientación exportadora en el “modelo centenario” orientado al mercado interno argentino que caracterizó el siglo XX del vino en dicho país. Las autoras realizan un aporte en ese tema de vacancia sobre historia del vino. En este sentido plantean una periodización que la dividen en tres etapas: un primer ciclo exportador en torno a la Primera Guerra Mundial, un segundo período en torno a la Segunda Guerra y, finalmente, un último ciclo que comienza en la década de 1960 pero tiene un gran crecimiento después de 1970. Dentro de estos ciclos Barrio y Rodríguez Vázquez Analizan tipos de vinos que se exportaban, los cambios en la calidad del vino y su especialización, todo esto motivado por los estándares que requerían los consumidores extranjeros.

El capítulo “**De viñateros a viticultores...**” de Juan Manuel Cerdá y Facundo Martín trata sobre la transformación ocurrida en la estructura vitivinícola de la provincia de Mendoza entre 1980 y 2022. El capítulo se centra en el análisis de cómo el tradicional modelo productivo basado en pequeños viñateros se vio afectado por la crisis de la década de 1980, la globalización y posteriormente el crecimiento del mercado del vino de “calidad”. Los autores describen un cambio hacia un modelo orientado a la producción de vinos de alta calidad, lo que implicó la adopción de nuevas tecnologías, la selección de cepas y la reconfiguración de un área marginal a comienzo del siglo XX en la exponente de la “nueva modernización” como es el Valle de Uco. Este proceso favoreció a los productores medianos y grandes, quienes pareciera que se adaptan mejor a las demandas del mercado global y a los cambios tecnológicos, mientras que muchos pequeños productores quedaron marginados. El texto también

examina cómo el Valle de Uco se convirtió en un nuevo centro de producción, superando otras zonas como el Este o Centro de la provincia. El Valle de Uco se caracteriza por condiciones climáticas diferentes para el cultivo de uvas de calidad y ha atraído inversiones significativas en las últimas tres décadas, tanto nacionales como extranjeras. En conclusión, los autores destacan que esta transformación ha llevado a una mayor tecnificación y concentración de la producción, desplazando a los pequeños viñateros y creando un nuevo escenario para la vitivinicultura mendocina.

Fili, Carballo y Gusman abordan en **“Territorios y tramas sociales en la vitivinicultura del Oasis Norte y Valle de Uco de Mendoza”** los puntos de contactos o la relativización de la concepción dual, en su evidencia territorial y en el mercado de trabajo vitivinícola, entre modelo de vitivinicultura centenaria -orientado al mercado interno- y otro predominante en las últimas décadas dirigida a la exportación de vinos de alta calidad enológica. Esta investigación fue sostenida a partir de un extenso trabajo de campo, a partir de entrevistas y otros registros. Como resultado de este estudio se confirma que la mayor parte de la superficie vitícola fue afectada por la reconversión, pero a su vez persiste una producción de vinos comunes que han presentado diferentes estrategias de diversificación menos tenidas en cuenta. Paralelamente se ha producido una mayor segmentación del mercado laboral en demandas muy diferenciadas. Desde 1980 el modelo centenario vitivinícola estuvo organizado en pequeñas y medianas explotaciones con la ocupación intensiva de mano de obra. La crisis de ese modelo motivó, durante la última década del siglo XX, un proceso de transformación que determinó una reconversión fragmentaria, con productores integrados a los circuitos internacionales, otros orientados al mercado interno y otra gran cantidad de viticultores participando, en mayor o menor grado, en ambos circuitos.

Pedro de Alcântara Bittencourt César y Caroline Peccin da Silva realizan una valiosa síntesis del **“Panorama de la práctica de visitas a zonas vitivinícolas en Brasil, con énfasis en su región Sur”**. En el mismo vinculan el turismo vitivinícola con otros procesos. Allí describen cómo la producción de uva en la Serra Gaúcha se sustenta en una alta productividad por hectárea. Sin embargo, los bajos precios del vino desalientan la producción de vinos finos. Pese a esto, en el estado existen desde hace décadas estaciones de investigación

vitivinícola, apoyadas tanto por el gobierno como por iniciativas privadas que desarrollan técnicas e indican cambios futuros para el sector productivo. Al levantar barreras comerciales a la importación de vino y a la nueva demanda local de vinos finos, surgieron nuevas expectativas para el sector. Esto está asociado a la entrada de algunas empresas multinacionales de bebidas que introdujeron mejoras en los vinos y, especialmente, comenzaron a producir a partir de la diferenciación varietal. Por tanto, los autores muestran que en algunas zonas se produjo un cambio en el cultivo de la uva del sistema de parral al sistema de espaldera, lo que determinó un cambio también en las técnicas de producción del cultivo de la uva. Este proceso también impulsó el consumo en las zonas de producción, fomentando la práctica del enoturismo en una región vitivinícola no tradicional.

Samira Peruchi Moretto, Gabrieli Elisa Costa y Michely Cristina Ribeiro en **“Rumbo al Oeste: la expansión de la vitivinicultura en Santa Catarina...”** señalan que en esta región del sur de Brasil, si bien el inicio del cultivo acompañó la formación de colonias de descendientes de italianos -como se vio en el capítulo de Vania Beatriz Merlotti Herédia-, la producción vitivinícola encontró mejores condiciones para expandirse de la mano del Programa Frutícola de Clima Templado (PROFIT). Si bien la viticultura ocurre en mayor volumen en Planalto Catarinense y Vale do Rio do Peixe, reconocidos lugares para el desarrollo de viñedos, otras regiones también forman parte de la cadena vitivinícola de Santa Catarina, como Oeste Catarinense. En este texto, el análisis se concentró en el desarrollo de la vitivinicultura en la Mesorregión Occidental de Santa Catarina, a partir del crecimiento de familias productoras de uvas para vino en municipios cercanos a Chapecó después de la década de 2000. Así, las autoras explican que la región de Vale do Rio do Peixe concentra la mayor parte de la producción vitivinícola del Estado, mientras que la Nueva Región, correspondiente a la región occidental del Estado, ha ido aumentando paulatinamente la producción de vino. Este crecimiento se planificó con miras a incentivar la producción vitivinícola, la apertura de bodegas y el aumento del número de productores en las últimas dos décadas.

Con un enfoque algo más actual la última sección: *Experiencias y retos contemporáneos ante el cambio ambiental global*, reúne investigaciones en las

cuales las dimensiones ambientales y, las discusiones derivadas en la manera que se han producido en las últimas décadas, han teñido la vitivinicultura.

Eunice Sueli Nodari en el texto “**Sostenibilidad socioambiental de la vitivinicultura en el sur de Brasil como estudio de caso**”, explica cómo la vitivinicultura es un campo abierto para los estudios socioambientales, especialmente si se piensa temáticamente y de manera interdisciplinaria. En el trabajo, la autora identificó las prácticas de sustentabilidad que se están aplicando en bodegas ubicadas en el sur de Brasil, mostrando preocupación por los efectos del cambio climático, que a veces aparecen de manera sutil, en ciertos momentos y en otros llegan a extremos como fueron las terribles inundaciones que ocurrieron en 2023 y están ocurriendo en 2024. Por ello, Nodari señala cómo la vitivinicultura sostenible se perfila como una nueva oportunidad en el escenario socioeconómico de algunas regiones de América -en el caso de Brasil, en regiones poco conocidas-. En el ámbito vitivinícola, como en el Cerrado, donde está surgiendo una nueva macrorregión vitivinícola con Vinos de Invierno, la sostenibilidad también debería estar en la agenda.

Robin Larsimont y Jorge Ivars presentan “**Una aproximación a la ecología mundo capitalista a partir de los complejos vitivinícolas y olivícolas**”. En el texto nos explican cómo la vitivinicultura como en la olivicultura del oeste cuyano se transformó dramáticamente en las últimas décadas en el marco del actual régimen agro-alimentario neoliberal. El trabajo se propone, reconstruir sucintamente la trayectoria histórico-espacial de los principales oasis de San Juan y Mendoza desde su origen prehispánico hasta su conformación al calor de tres regímenes agroalimentarios sucesivos. En segundo término, los autores describen el papel que tuvo el acceso al agua superficial a finales del Siglo XIX y la expansión de la frontera agrícola mediante el uso no controlado de reservas de agua subterráneas a finales del siglo XX. Entre los principales resultados se destaca que el tercer régimen agroalimentario analizado, dió lugar a una nueva expansión de fronteras de mercancías en los oasis cuyanos a través de la explotación sistemática del agua subterránea, hasta finales de la pasada centuria, esencialmente complementaria a la fuente superficial. De este modo, se evidencia que fue el acceso a fuentes de “Naturaleza Barata” (ya sea agua, suelos o trabajo humano) permitió no sólo la elaboración de vinos y aceites

que salieron a la conquista de mercados mundiales, sino también una reconfiguración espacial en la producción de sucesivas y nuevas naturalezas.

Por su parte Rainer, Kister y Steiner en **“Estrategias de cualificación en los procesos de reestructuración regional. La reinención del Tirol del Sur...”** muestran las estrategias para adaptarse a los cambios de la última globalización vitivinícola por parte del sector, en una región marginal de Europa que también era considerada hasta hace pocos años productora de vinos de baja calidad y afectada por las reformas neoliberales de los años 1980. La región de Tirol del Sur ha logrado establecerse en el mercado vitivinícola y aumentar el precio de venta y la valoración de sus productos. Una particularidad de este caso es que la reconversión y la inserción en el mercado global se ha dado sin romper las estructuras socioculturales tradicionales, y ello partiendo desde una situación más desfavorable que otras regiones tradicionales el vino en Europa (como muchas de España, Italia o Francia) que sufrieron menos las reformas aperturistas de fines de siglo XX. El artículo es un aporte innovador a la discusión sobre los procesos de cualificación y a los modos de negociación entre intereses globales y locales. Es interesante el contrapunto que se realiza en el capítulo con las transformaciones del vino en América, pues gran parte de la adaptación se explica en este caso por otras variables algo diferentes las típicas estrategias de singularización (diferenciación de líneas de vinos, la construcción de terroir o el diseño arquitectónico de las bodegas). En este caso han sido clave las políticas regionales de subvenciones, los sistemas de incentivos y el establecimiento de nuevas prácticas de gobernanza interna de las cooperativas.

Asimismo Gil Karlos Ferri y Rubens Onofre Nodari en **“Variedades PIWI: investigaciones en mejoramiento genético de videiras...”** presentan un panorama histórico-global de las investigaciones en mejoramiento fitogenético de la vid desarrolladas desde mediados del siglo XIX hasta el siglo XXI, por investigadores de Santa Catarina, Brasil en cooperación con investigadores europeos. Los autores muestran cómo la mejora genética de la vid puede contribuir a la sostenibilidad de la vinificación al permitir el cultivo de la vid con una reducción significativa del uso de agrotóxicos, entre otras dimensiones.

Carmen Mamaní, Daniel Grilli y Facundo Rojas examinan cómo se adecuaron los vinos al proceso de ambientalización de los discursos y prácticas

durante las últimas décadas, además de combinarse con otros procesos de diferenciación. En “**Ambientalización y dispositivos de distinción en los vinos no convencionales en Argentina...**” Se analizan vinos producidos con métodos novedosos para el mercado argentino desde las últimas décadas del pasado siglo. En ese grupo se incluyen los vinos orgánicos, naturales, biodinámicos, veganos, agroecológicos, sustentables, kosher, producidos bajo la lógica del comercio justo o de la economía social y solidaria y por último los vinos caseros y artesanales, entre otros. De esa manera, se interpretarán diferentes conexiones entre tipos, variedades y estilos de vinos “no convencionales”, analizando la diversidad, desde literatura interdisciplinaria y fuentes periodísticas actuales, que no siempre se encuentran en diálogo. Estos vinos adquieren una diferenciación de la producción industrial clásica en el siglo XX, pues tienen una oferta hiperdiversificada adaptada a segmentos de mercado que incluso están dispuestos a pagar un precio más alto que el habitual. Para finalizar los autores buscan vincular estos procesos de diferenciación con problemas clásicos y actuales de la vitivinicultura argentina.

Por último, Ana Laura Formica y Marianel Falconer contextualizan su trabajo en el cambio ambiental global que estamos viviendo y que actualiza discusiones sobre el agua y los modos de consumo. En ese marco, proponen el concepto de *Rigidez Hídrica* para analizar las tensiones -y las respuestas socio culturales- que se generan entre los actores participantes del sector vitivinícola en particular y socioeconómico en general en la provincia de Mendoza por el uso del agua. En ese sentido, explican en su capítulo titulado “**La rigidez hídrica en el reparto del agua con fines productivos en Mendoza...**” que las tensiones son consecuencia de la rigidez de la norma pero que, al mismo tiempo, están representadas por la institucionalización de la administración en el reparto del agua; materializadas en la infraestructura de su distribución y simbólicamente legitimadas en el imaginario social de la cultura del oasis.

Sin más queremos agradecer a todas las autoras y autores que hicieron posible este libro, dejando en manos de los lectores una herramienta más para el conocimiento del desarrollo del sector vitivinícola en las Américas y sus implicancias con relación al ambiente.

Referencias

- Abraham EM and Prieto M 2000. Viticulture and desertification in Mendoza, Argentine. *E. Schweizerbart Science; Zentralblatt für Geologie und Paläontologie*, 7/8(2), 1063-1078. <http://hdl.handle.net/11336/152259>.
- Albrecht TR *et al.* 2018. The Water-Energy-Food Nexus: A systematic review of methods for nexus assessment. *Environmental Research Letters* 13 (4) 3002.
- Anderson K and Pinilla V (Eds.) 2018. *Wine Globalization: A New Comparative History* Cambridge, Cambridge University Press.
- Anderson K, Nelgen S and Pinilla V 2017. *Global wine markets, 1860 to 2016: a statistical compendium*. University of Adelaide Press. <https://doi.org/10.20851/global-wine-markets>.
- Betancor A, Cerdá JM y De León NV 2022. Establecimiento La Cruz: el proyecto modernizador de la Asociación Rural del Uruguay. En A. Beretta Curi (dir.) & G. Vicci (coord.), *Historia de la viña y el vino de Uruguay. Tomo 4. El viñedo y el vino, una perspectiva desde la imagen (1870-1930)* (p. 71-93). Universidad de la República.
- Brand, K-W (ed.) 2017. *Die sozial-ökologische Transformation der Welt*. Ein Handbuch. Campus.
- Cerdá, JM y Martín F 2020. Domesticación del paisaje vitivinícola en el Valle de Uco, Mendoza. 1980 al presente. En A. M. França & M. Miraglia (coord.), *Paisaje y patrimonio: impresiones de la historia en el ambiente natural*. TeseoPress. <https://www.teseopress.com/historiaambientalargentinabrasil2/chapter/domesticacion-del-paisaje-vitivinicola-en-el-valle-de-uco/>.
- Cerdá JM 2022. La otra cara de la transformación vitivinícola: los pequeños productores mendocinos. *Anuario del Instituto de Historia Argentina*, 22(1), e160. <https://doi.org/10.24215/2314257Xe160>.
- Chamudes M 1950 circa. *Recolectora de uvas en viña Santa Rita, hacia 1950. La cultura del vino en Chile*, Museo Histórico Nacional, Santiago, Viñas de Chile, [2003]. 14 p. Archivo Fotográfico, FA-007290. En Memoria Chilena: disponible en: <https://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-74312.html>.
- Cusmano L, Morrison A and Rabellotti R 2010. Catching Up Trajectories in the Wine Sector: A Comparative Study of Chile, Italy, and South Africa. *World Development*, 38(11), 1588-1602.

Devia S 2023. Sustentabilidad: el camino de las bodegas argentinas para hacer el vino del futuro. *Wines of Argentina*, 31 de julio de 2023. Disponible en: <https://blog.winesofargentina.com/es/destacadas/vitivinicultura-sustentable/>.

Dutel GH 1990. The viticultural and oenological aspects of organic wine production. *Journal of Wine Research*, 1(3), 225-230.

Escobar A 2017. "Diseño para las transiciones", *Etnografías Contemporáneas*, 3, 4, p. 32-63.

Kaltmeier O *et al.* 2024. *Land Use-Handbook of the Anthropocene in Latin America I*. CALAS, Bielefeld University Press.

Kaltmeier O *et al.* (eds.) 2024. *Biodiversity – Handbook of the Anthropocene in Latin America II*. CALAS, Bielefeld University Press.

Lacoste P 2004. *La vid y el vino en América del Sur: el desplazamiento de los polos vitivinícolas (siglos XVI al XX)*. Universum (Talca), 19(2), 62-93.

Lang M, Bringel B y Manahan MA 2023. *Más allá del colonialismo verde: justicia global y geopolítica de las transiciones ecosociales*. CABA, CLACSO.

Martín F 2023. *Radiografía agropecuaria de Mendoza: la tierra del sol y del buen vino ya no es lo que era*. Tierra Viva. Disponible en: <https://agenciaterraviva.com.ar/radiografia-agropecuaria-de-mendoza-la-tierra-del-sol-y-del-buen-vino-ya-no-es-lo-que-era/>.

Martin JE 2009. *The Globalization of Wine: How the World Became One Giant Vineyard*. Palgrave Macmillan.

Medina-Albaladejo FJ *et al.* 2014. El mercado mundial de vino y la competitividad de los países del hemisferio sur, 1961-2010. *América Latina en la Historia Económica*, 21(2), 40-83.

Mejía Ayala, W *et al.* 2024. Vitivinicultura en las Américas. Editorial. *Perspectiva Geográfica*, Volumen 29, Núm. 3. 10-17. <https://revistas.uptc.edu.co/index.php/perspectiva/issue/view/931/299>.

Nodari ES 2022. Conflicts Between Neighbors: Viticulturists and Soybean Farmers at the Pampa Biome, Brazil. *Fronteira: Journal of Social, Technological and Environmental Science*, 11(3), 9-21. <https://doi.org/10.21664/2238-8869.2022v11i3.p9-21>.

Nodari ES e Frank Z 2019. Vinhos de Altitude no Estado de Santa Catarina: a firmação de uma identidade. *Revista Tempo E Argumento*, 11(26), 183-200. <https://doi.org/10.5965/2175180311262019183>.

Nodari ES e Ferri GK 2023. Práticas de sustentabilidade na vitivinicultura no Sul do Brasil. *Cadernos do CEOM*, v. 36, n. 59. <https://doi.org/10.22562/2023.59.12>.

Olguín P 2023. Introducción: Transformaciones de la vitivinicultura argentina en perspectiva regional en los últimos sesenta años. *Anuario del Centro de Estudios Económicos de la Empresa y el Desarrollo*, 20(15), 15-24.

Rainer G 2021. Geographies of qualification in the global fine wine market. *Environment and Planning A: Economy and Space*, 53(1), 95-112. <https://doi.org/10.1177/0308518X20934816>.

Richard-Jorba R 2008. Crisis y transformaciones recientes en la región vitivinícola argentina. Mendoza y San Juan, 1970-2005. *Estudios Sociales*, 16(31), 81-123.

Rocha CPV da and Nodari ES 2023. Notes on wine growing and the Circular Economy in the context of intensifying climate change. *Vibrant: Virtual Brazilian Anthropology*, 20, e20910. <https://doi.org/10.1590/1809-43412023v20d910>.

Rojas F *et al.* 2018. Historias ambientales de domadores y guardianes de aguas. En: G. Morales (ed) *Vitivinicultura y celebraciones vendimiales. Notas de divulgación científica del INCIHUSA*. pp 30-37. <http://incihusa.mendoza-conicet.gob.ar/jspui/bitstream/9999/252/1/Notas%20vitivinicultura%20y%20celebraciones.pdf>.

Rojas F and Sironi O 2024. Climate change and global change in the Southern Cone: background, debates and impacts (1810-1950). In: Eleonora Rohland, Virginia García Acosta, Anthony Goebel McDermott and Javier Taks. (eds.) *Climate Change – Handbook of the Anthropocene in Latin America III*. CALAS, Bielefeld University Press (en prensa).

Rojas F *et al.* 2024. Changes in the production and consumption of ‘non-conventional’ wines in Argentina during the late 20th and early 21st centuries. In *SciELO Preprints*. <https://doi.org/10.1590/SciELOPreprints.8977>

Rousseau J 1992. Wines from organic farming. *Journal of Wine Research*, 3(2), 105-210.

Seguel M 2021. *Sostenibilidad: el gran desafío para el futuro del vino*. Editorial Vinífera. <https://www.vinifera.cl/editorial/ficha.php?cod=128>.

Uvilla-Bravo G 2020. Rururbanización, suburbanización y reconcentración de la tierra: efectos espaciales de instrumentos rurales en las áreas periurbanas de Chile. Ager. *Revista de Estudios sobre Despoblación y Desarrollo Rural*, núm. 28, p. 75-106. <https://doi.org/10.4422/ager.2019.07>.

Unwin T 2001. *El vino y la viña. Geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino*. Tusquets.

Urquijo P y Boni 2020. *Huellas en el paisaje. Geografía, Historia y Ambiente en las Américas*. CIGA-UNAM, Morelia.

Urquijo P, Lazos A y Lefebvre K 2022. *Historia ambiental de América Latina: enfoques, procedimientos y cotidianidades*. Universidad Nacional Autónoma de México, Morelia.

Van den Bosch ME 2016. *Dinámica de la concentración de tierras agropecuarias en la Provincia de Mendoza*. Ediciones INTA, Mendoza. <http://hdl.handle.net/20.500.12123/154>.

Van den Bosch M y Alturria L 2023. Transformaciones de los sistemas vitícolas en la provincia de Mendoza. Dinámica y diversidad durante las tres últimas décadas. *Anuario centro de estudios económicos de la empresa y el desarrollo*, (20), 25-73. [https://doi.org/10.56503/ANUARIO/Nro.20\(15\)](https://doi.org/10.56503/ANUARIO/Nro.20(15)).

La viticultura en América:
paisajes y “naturalezas”
colonizadas por el vino

Los inicios de la vitivinicultura colonial y el consumo indígena de vino en la Nueva España del siglo XVI

Antoine Duranton¹

Introducción

La viña estuvo en el meollo del proceso de apropiación del territorio por parte de los españoles. Ya desde las primeras expediciones hacia América se embarcaron cepas con la idea de plantarlas en las tierras recién conquistadas. Plantar viña era un modo de hacer más habitable lo desconocido y hostil. Al igual que el trigo y el olivar, la plantación de viñedo tenía una connotación civilizadora para una naturaleza fértil que solo estaba esperando ser explotada por sus nuevos habitantes. Si bien la experiencia antillana fracasó, la Nueva España creó mayores esperanzas. Primera región continental controlada por los españoles, fue también el primer lugar en el que parecían propicias las condiciones para el cultivo de la viña.

La viña no era solo un elemento central como planta sino también como elemento necesario para la producción de vino, una bebida altamente identitaria para los españoles. Antes que nada, el vino era la condición material imprescindible para el cumplimiento de un ritual fundamental de la religión católica como es la eucaristía. Concretamente, encarnaba la comunidad espiritual de los fieles por su transformación plena y entera en sangre de Cristo, según el dogma de la transustanciación. Esa repetición eucarística, ya central en la Edad Media, alcanzó en el siglo XVI un significado confesional aún mayor. Por una parte, la

¹ Estudiante de doctorado, EHESS, París. Traducción por Teresa Lozano y Wenceslao-Carlos Lozano González. Este capítulo es una versión traducida y resumida de un artículo publicado en francés y accesible aquí: <https://journals.openedition.org/acrh/26374>.

confrontación con las Iglesias protestantes, que cuestionaban cuando no rechazaban la eucaristía, la convirtieron en referente católico primordial. Además, se entendía que la celebración eucarística en el Nuevo Mundo suponía pasar a un tiempo nuevo, el de una ampliación inédita de la comunidad cristiana. Así pues, el vino estuvo en el núcleo mismo del proceso de evangelización de las poblaciones indígenas, razón de ser a la vez que justificación de la soberanía de los reyes católicos en América (Gómez Navarro, 2006). De hecho, la dificultad para obtener vino y la ausencia inicial de viñedos fue motivo de planteamientos de orden teológico acerca de la universalidad del catolicismo y la posibilidad de conversión de los pueblos indígenas. Para algunos, aquello demostraba que los españoles estaban destinados por Dios a difundir, espiritual y materialmente, la fe cristiana mediante el cultivo de la viña.

Sin embargo, el significado cultural del vino va más allá de su dimensión estrictamente religiosa. España es una “patria del vino” (Braudel, 1949, p. 215), al igual que sus vecinos mediterráneos, y su consumo es abundante en el siglo XVI, incluso por parte de las clases sociales más modestas. Bebida de diario, complemento necesario de las comidas, se entiende mejor por qué, en el transcurso de una de las numerosas desventuras de don Quijote, “sucedióle otra desgracia, que Sancho la tuvo por la peor de todas, y fue que no tenían vino que beber” (Cervantes, 1608, f°75r). No cabe duda de que para los españoles del siglo XVI su identidad católica e hispánica se confundía en los significados religiosos y profanos del vino. En la Península, los moriscos que no consumían ostensiblemente vino podían ser sospechosos de fidelidad a su antigua religión (La Parra López, 2017). En América, el vino era, con respecto a los indígenas, la forma de afirmar un estatus particular basado a la vez en una identidad española y católica, y en la afirmación de un estatus social alto (E. G. Saldarriaga, 2016).

En fin, el vino era un componente esencial de las prácticas médicas. Remedio corriente en Europa, se volvió imprescindible en América, en un entorno tenido por peligroso para los europeos en razón de un clima deletéreo para su salud. El vino protegía los cuerpos españoles de esas influencias nefastas, lo cual era para las elites criollas una manera de reivindicar una identidad basada en la conservación de sus prácticas hispánicas (Earle, 2012).

Todos aquellos usos, religiosos, culturales, médicos, convirtieron el vino en una bebida necesaria, que circulaba y se vendía a un elevado precio. De ahí que no resulte nada sorprendente la omnipresencia de la cuestión vinícola en Nueva España. De hecho, se produjeron intentos de implantes de viña en todos los lugares donde se instalaron los españoles. Por razones que desarrollo en este artículo, fracasaron en su mayoría, y si bien algunos tuvieron éxito, su calidad y cantidad eran incompatibles con una producción vinícola importante. El principal efecto de aquel fracaso fue la gran dependencia de Nueva España de vino español importado, lo que convirtió dicha bebida en un elemento clave del comercio transatlántico. Mediante esos envíos, los comerciantes españoles conferían la expresión de una identidad hispánica y cristiana al Nuevo Mundo. Aquello motivó así mismo que el vino se convirtiera en uno de los bienes fundamentales de la relación entre España y Nueva España en la edad moderna. No obstante, las cantidades enviadas sobrepasaron ampliamente las necesidades de la pequeña población española de entonces, contribuyendo a la difusión del vino mucho más allá de la esfera hispánica. En tanto que bebida española consumida por el mundo indígena, el vino acabó convirtiéndose en un problema político mayor.

El imposible trasplante de vid en Nueva España

Así pues, es de sobra sabido que, pese a los numerosos intentos de implante de *vitis vinifera* en Nueva España, su cultivo no prosperó. Pero se trató de un fracaso concreto. En efecto, la vid solo fue una de las numerosas plantas que trajeron consigo los españoles, además de todas las especies de animales domésticos de la península ibérica. De hecho, fue todo el universo español, especialmente el mediterráneo, el que llegó de repente a América: trigo, olivo, naranjo, almendro, nogal, morera, lino, higuera o granado, pero también guisantes, habas y garbanzos se plantaron a partir de 1520 y crecieron con rapidez allá donde eran desconocidos poco tiempo atrás. La vid es pues una excepción dentro de una serie de trasplantes exitosos, todos aquellos que los españoles denominaban “plantas de Castilla”. Ese proceso de colonización agrícola fue favorecido por la Corona. Del mismo modo que las herramientas destinadas a construir molinos y almazaras estaban exentas de impuestos, los agricultores deseosos de instalarse en las Indias recibían

tierras y semillas, y se les pagaba la costosa travesía del Atlántico². El caso del trigo ilustra esa política ya que fue motivo de una atención particular por parte de las autoridades, y los sucesivos virreyes pusieron mucho empeño en promocionar el cultivo de trigo.

La importancia del vino explica que la necesidad de plantar viñas haya sido una preocupación compartida a la vez por los encomenderos y los misioneros. Por ejemplo, para defender su estatus ante el rey, el conquistador Nuño de Guzmán se jactaba de haber sido el primero en plantar viñas allá donde iba, ya fuera en Pánuco, en México o en Michoacán³. En México, una ordenanza de Cortés de 1524 obligaba a todos los encomenderos a plantar mil sarmientos” por cada centenar de indios encomendados (Cortés, 1963, p. 348). Por su parte, los conventos mendicantes, presentes en buena parte de Nueva España, poseían casi sistemáticamente viñas dentro de sus huertos. Las relaciones geográficas, esos cuestionarios enviados por la Corona para mejor conocer sus territorios americanos, demuestran que los huertos conventuales fueron un espacio privilegiado de trasplante. En 1580, la viña crecía en conventos cercanos a la ciudad de México, como en el dominicano de Oaxtepec o en el agustino de Acolmán. En esa misma época crecía igualmente en regiones más alejadas y con climas más variables, como en el convento franciscano de Sayula, o incluso en el monasterio agustino de Chilapa (Acuña, 1985a, p. 116, 1985b, p. 209, 1986a, p. 231, 1986b, p. 174).

Esa atención concedida a la viña se patentiza por igual en la fundación de Puebla, aunque dentro de una dimensión civilizadora incluso mayor. La ciudad de Puebla de Los Ángeles, fundada en 1531, estaba destinada a ser un experimento original de ciudad enteramente española, teóricamente sin mano de obra indígena. Oficialmente, se trataba de reagrupar a españoles sin tierra, a conquistadores sin encomienda, tenidos por vagabundos ociosos que vivían a costa de familias indígenas. La disciplina de esos españoles, que la Corona deseaba convertir en labradores productivos y servidores leales, pasaba necesariamente por el cultivo de plantas europeas (Hirschberg, 1979). La vida social organizada, civilizada, de los habitantes españoles era consustancial con una agricultura civilizada, es decir

² Archivo General de Indias (AGI), Indiferente, 420, L. 8, f° 48v-50r.

³ AGI, Patronato, 54, N.3, R.2, f° 3v.

europaea, con las plantas del viejo mundo. En ese contexto, los vecinos de Puebla organizaron los cultivos del valle de Atlixco en diciembre de 1532, dependiente de la jurisdicción de la ciudad y de un clima mejor adaptado a la agricultura mediterránea. Además de los numerosos árboles frutales, especialmente manzanos, higueras y granados, la vid estaba omnipresente: 9.600 trasplantes de vid a partir de 1534 por parte de los diecisiete primeros habitantes de la ciudad. El alcalde Francisco Ramírez era dueño de la mitad de las cepas y preveía trasplantar entre 7.000 y 8.000 más a partir del año siguiente⁴. Por lo demás, el valle de Atlixco simboliza el desfase entre los grandes proyectos de producción vitícola en Nueva España y su fracaso. Tras su trasplante, las vides de Atlixco fueron rápidamente sustituidas por trigo. O sea que, al estar mal adaptado a la alta meseta mexicana, el cultivo de la viña acabó siendo sustituido por otros más resistentes.

A pesar de tantos intentos, el cultivo del viñedo no dejó de tener sus limitaciones. Tanto es así que no dejó de ser escaso en las zonas norteñas, conquistadas más tardíamente. En efecto, tras la conquista del México central y austral, se llevaron a cabo expediciones hacia el norte, estimuladas por el descubrimiento de yacimientos de plata, concretamente en Zacatecas, Guanajuato y San Luis Potosí, ubicados entre 300 y 500 kilómetros al norte de México. La muy precaria situación militar convirtió la zona en extremadamente peligrosa, debido a la resistencia de los Guachichiles, Zacatecos y Guamares, todos ellos calificados peyorativamente con el adjetivo *nabuatl* de “chichimecos”. En aquel universo de puestos avanzados aislados, de minas y de misiones alejadas de los centros urbanos, se produjeron varios intentos exitosos de trasplantes de viñas, como el de la mina de Aguascalientes, que produjo una primera cosecha vinícola en 1575 (Chávez Orozco, 1956, p. XI). Las producciones vinícolas siguieron extendiéndose hacia el norte en el siglo XVI y durante el siglo XVII. La “pacificación” de los chichimecos trajo consigo la emergencia de las haciendas, grandes explotaciones dirigidas por poderosos terratenientes. De ese modo, el vino se elaboraba en el seno de esas inmensas propiedades agrícolas a menudo situadas cerca de las minas, a las que sus productos estaban en buena parte destinados.

⁴ AGI, Patronato, 180, R. 58.

Rodrigo de Losa y Gordejuela, tercer gobernador de la Nueva Vizcaya, nombre dado a la provincia del norte, fundó así la hacienda de Santiago, entre Sombrerete y Cuencamé, cuya producción agrícola aseguraba su notoriedad (Chevalier, 1952, p. 202). Aún más al norte, el clima favorable, más cercano a las condiciones mediterráneas, permitió un auténtico desarrollo de la vid. El caso más emblemático fue el de la misión jesuita de Santa María de las Parras, así denominada muy a propósito y fundada en 1598. Ubicada en un valle fértil en medio de una región semidesértica, a más de 700 kilómetros de México, el lugar era particularmente propicio para el cultivo de la vid, apoyado por la compañía de Jesús y la poderosa familia Urdiñola. En 1617 se produjeron veinte pipas de vino y el vino de Santa María alcanzó cierta notoriedad aunque sin por ello ser exportado fuera de la región donde se producía (Chávez Orozco, 1956, p. VIII).

El cultivo de vid solo se expandió realmente en el transcurso del siglo XVIII. Se hizo muy corriente en las provincias septentrionales de Chihuahua y de Nuevo México. El cultivo de la vid empezó incluso a extenderse hacia el sur, implantándose en territorios donde antaño había fracasado, gracias al recurso de nuevas técnicas así como a un mejor conocimiento de las temporadas y de los terrenos. Así, se plantó vid en Celaya, una misión franciscana cercana a Querétaro, en San Luis de la Paz, una misión jesuita, y en el valle de San Francisco, cercano a San Luis de Potosí, donde se producía vino junto con otros licores (Villaseñor y Sánchez, 1748, pp. 30, 46, 52). La lejanía de los grandes centros urbanos y la inseguridad de los caminos explican que aquellos vinos del norte circularan mal y se limitaran a un consumo local. Su tardío desarrollo, a finales del siglo XVI en su fase más temprana, justifica que no pudieran atender la demanda generalizada de vino que se produjo en el conjunto del virreinato.

¿Una prohibición real?

¿Cómo explicar, pese a tantos intentos, el fracaso de los implantes de vid en Nueva España y su lógica consecuencia de tan marginal producción de vino? A menudo se argumenta una determinada política real destinada a frenar el desarrollo vitícola americano para salvaguardar los intereses de los mercaderes castellanos y de los productores andaluces (Chevalier, 1952, p. 69). Así por

ejemplo, Bernard Grunberg evoca “instrucciones secretas” por parte de Felipe II para cortar de raíz un cultivo vitícola en pleno desarrollo y favorecer el comercio atlántico, fuente de beneficios fiscales para la Corona (Grunberg, 1999, p. 213). Dichas instrucciones se habrían explicitado mediante una serie de cédulas extendidas a finales del siglo XVI. No obstante, son escasas las pruebas que demuestren dicha política prohibitiva de la Corona. Entre los testimonios a menudo esgrimidos, aunque aislados, está por ejemplo la relación de los pueblos de Tetela y Hueyapan, escrita en 1581 en la que se declara que los habitantes no cultivan el olivo ni la viña por prohibición de “su Magestad” (Acuña, 1986b, p. 269). En efecto, un edicto tardío prohibió el implante de nuevas viñas, pero en realidad perseguía resolver el problema de la explosión de la producción vitícola peruana, que hacía peligrar el envío de plata de Perú a España. Dicha decisión, a menudo citada por estar recogida en la compilación de leyes de finales del siglo XVII, procede de instrucciones realizadas por Felipe II al virrey Luis de Velasco II en 1595, cuando dejó su función en Nueva España para encabezar el virreinato de Perú⁵. La señalada prohibición hace explícitamente referencia a los “vecinos y habitantes del Perú”, mientras que ninguna de las instrucciones dirigidas a los virreyes de Nueva España menciona la vid, ni siquiera la dirigida a Luis de Velasco II al designarlo como virrey de Nueva España en 1590 o cuando volvió a ejercer dicho virreinato en 1607. Por tanto, ni Felipe II ni sus virreyes consideraron jamás un problema la viña en Nueva España, siendo su producción meramente anecdótica. Las renovadas prohibiciones de 1610 y 1631, y luego su registro en la *Recopilación de las Leyes*, retomaron las mismas instrucciones y, una vez más, solo afectaban a Perú. De hecho, aquella decisión fue muy posterior al fracaso de la viticultura en el México Central y en absoluto impidió el desarrollo de viñas en el norte del virreinato durante los siglos XVII y XVIII.

Ciertamente, los mercaderes reaccionaron para defender sus intereses, pero sus argumentos mercantilistas, que tampoco eran unánimes, fueron atendidos muy tardíamente por la Corona. Mientras que las exportaciones de trigo hacia

⁵ *Recopilación de las Leyes de los Reynos de las Indias*, libro IV, título XVII, ley 18. Ver también L. Hanke 1978, vol. 2, p. 23-24. En 1592-1593, el virrey conde de Villardompardo subrayaba que la libre circulación de vino era de sumo beneficio para la economía peruana (L. Hanke, 1978, vol. 1, 217 & 274).

América eran motivo de preocupación, cuando no de ira, algunas voces peninsulares abogaban incluso por políticas inversas (Pike, 1972, p. 29). Así, las Cortes de Castilla reclamaron en 1548 la prohibición de exportar determinadas mercancías a América así como el desarrollo de industrias en las Indias para limitar el auge de los precios en la Península, achacado a las exportaciones masivas hacia América. El comercio transatlántico y las oportunidades que ofrecía a las mercancías de Castilla no eran pues consideradas como fuente de riqueza. Las Cortes apuntaron explícitamente a flamencos y genoveses, que representaban una parte importante del comercio y cuyo enriquecimiento se suponía era causa de un empobrecimiento general (Hamilton, 1975, p. 301). Hubo pues un arbitraje por parte de la Corona, en detrimento de las cortes y de los españoles de América, antes que una explícita voluntad de protección de los comerciantes castellanos.

Por lo demás, habría resultado extraño que todas las plantas y los animales originarios de España hubiesen sido tolerados y solo la vid excluida y voluntariamente prohibida por la Corona. Por tanto, si tanto la viña como el vino no prosperaron, no se debió a una prohibición sino más bien a motivos climáticos. En efecto, se señalaba con regularidad que la vid crecía mal, culpando de ello a un determinado clima, como es el caso del pueblo de Yecapixtla, donde la relación de 1580 informaba de que la viña y el olivo no crecían, incluso tras intentar sembrarlos, pues el pueblo se hallaba en “tierra caliente” y “baja” (Acuña, 1985b, pp. 209, 221). Cuando crecían, las viñas daban a veces una uva de mala calidad, impropia para el vino, como en Texcoco en 1582 (Acuña, 1986b, p. 107). A veces, los frutos estaban sin más dañados, como en Coatepec, justo al este de México, donde las uvas “aun[que] maduran, son algo empedernidas” (Acuña, 1985b, p. 151). Dicha explicación climática está así mismo descrita con mayor precisión por varios observadores contemporáneos. El cronista jesuita José de Acosta escribió en 1590 que “las lluvias que vienen por julio y agosto” por Nueva España impedían que las uvas “maduraran del todo”, haciéndolas impropias para el vino (Acosta, 2006, p. 219). Sin mencionar explícitamente la viña, el franciscano Toribio de Benavente Motolinia lo atribuía más bien a las importantes variaciones de las temperaturas invernales. Explicaba que en Nueva España “las heladas y fríos ni duran tanto ni es tan bravo como en España [...]”. Pero por ser las heladas destempladas y fuera de tiempo, quémanse algunas plantas y algunas hortalizas

de las de Castilla, como son árboles de agro, parras, higueras, granados, melones, pepinos, berenjenas, etcétera. Y esto no se quema por grandes fríos y helada, que no son muy recias, sino porque vienen fuera de tiempo, porque por Navidad o por los Reyes vienen diez o doce días tan templados como de verano. Y [...] aunque no han mucho dormido los árboles ni ha pasado mucho tiempo después que dejaron la hoja, como aquellos días que hace caliente vuelven luego a brotar, y como luego vienen otros dos o tres días de heladas, aunque no son muy recias, por hallar los árboles tiernos llévalos todo aquello que han brotado.” (Benavente Motolinia, 2014, p. 254). Esos dos testimonios hacen hincapié en dos rasgos particulares del clima de México Central que pueden explicar el fracaso de los implantes de vid. Además, el invierno es particularmente seco y el verano lluvioso, lo cual obliga a una gestión del agua muy distinta de la practicada en Europa. Solo las técnicas modernas de viticultura, así como un conocimiento profundo de los suelos y del clima, permitieron extender significativamente la producción de vino mexicano en el siglo pasado, explicando de paso su fracaso en la época moderna.

Implicados en una empresa de transformación del territorio, los españoles plantaron las “plantas de Castilla”, y especialmente la vid, allá donde se instalaron. La Corona animó esos cultivos para asegurarse de la perennidad de las fundaciones españolas. Más allá de una política prohibicionista, el fracaso de la viticultura en Nueva España se debe en primer lugar a motivos climáticos, o al menos a la imposibilidad técnica de enfrentarlos durante las primeras décadas de la conquista. Esa necesidad supuso una oportunidad para los mercaderes partícipes de la *Carrera de Indias*, que compensaron esa laguna exportando vino español.

El vino en la carrera de Indias

Frente a una producción americana insuficiente, el vino era necesariamente importado desde la Península Ibérica en proporción cada vez mayor. La falta de vino en Nueva España provocó unos cambios significativos en las estructuras agrícolas de la Península Ibérica. En Andalucía, la demanda americana incitó a la especialización de regiones vitícolas –por ejemplo la de Jerez– y trastornó antiguos equilibrios agrarios en otras regiones, como las del Aljarafe y de la Ribera (Gil-Bermejo García, 1983; Pérez Camacho, 1998).

La producción masiva de vino puso a la bebida en el centro de los intercambios trasatlánticos de la época moderna. Su comercio hacia América, especialmente hacia Nueva España, es un elemento constitutivo del sistema de las flotas, que obliga a salir en grupos de barcos, armados y pertenecientes a mercaderes privados (García-Baquero González, 1998). No es fácil estimar el volumen anual de tráfico de mercancías, aunque varían mucho de un año para otro. Al menos eran consecuentes. Juana Gil-Bermejo García adelanta la cifra de al menos 95.000 arrobas anuales entre 1592 y 1600, y luego aproximadamente 35.000 durante la primera mitad del siglo XVII (Gil-Bermejo García, 1983, p. 315). Con todo, esta estimación parece estar por debajo de las cantidades reales, pues la autora solo tiene en cuenta los vinos producidos en la jurisdicción de Sevilla. Para la flota de 1597, François Chevalier da la cantidad total de 22.000 pipas de vino, o sea 605.000 arrobas, algo que nos resulta más realista y más cercano a las estimaciones de Lutgardo García Fuentes, que propone una media de 450.000 arrobas por flota en los años 1580 (Chevalier, 1943; García-Baquero González, 1998, p. 81). Dichas cantidades tuvieron un papel esencial en el sistema de las flotas. En efecto, las flotas estaban desequilibradas, las naves procedentes de las Américas iban cargadas de metales preciosos, mientras que las que partían de Europa llevaba menos carga. Los tejidos, que suponían la mayor parte de las exportaciones europeas hacia América en términos valorativos, ocupaban de hecho un espacio menor en las bodegas de las naves. El vino permitía por tanto llenar las bodegas y rentabilizar el viaje desde España. En defensa de los intereses de su corporación, la Universidad de Mercaderes de Sevilla subrayaba en carta al rey fechada en 1588 que el vino permitía conformar flotas dado que la “ropa de caja que podría consumir aquella tierra con una nao que fuese sobraba”⁶. Aunque se tratara de una exageración, aquello daba cuenta de una realidad, y era que el vino representaba dos tercios del volumen total de las mercancías exportadas por la flota de 1597 (García-Baquero González, 1998, p. 82).

Los beneficios generados por el comercio del vino lo convirtieron en una apuesta financiera y política de altura, que no dependía exclusivamente de los

⁶ AGI, Escribanía, 162B, f°70r.

mercaderes. La ciudad de México instauró desde la segunda mitad del siglo XVI la sisa del vino, un impuesto propio de la ciudad sobre la circulación del vino. En teoría, dicha tasa debía financiar el suministro de agua potable de la ciudad y luego, en el siglo XVII, la desecación del lago Texcoco. La tasa representaba 17 maravedíes (medio real) por cuartillo. El reto era importante y las cantidades implicadas, en teoría gestionadas por la ciudad y directamente invertidas en la construcción del acueducto, eran motivo de disputas frecuentes. Era en efecto muy tentador recurrir a ese fondo para financiar otros proyectos. De hecho, varios virreyes utilizaron los ingresos de la sisa para refloatar la Universidad de México, que se enfrentaba a problemas financieros recurrentes. De mayor gravedad fue que determinados miembros del consejo municipal "el cabildo" acabaran condenados por fraude, como fue el caso del regidor Guillén Brondat, inhabilitado en mayo de 1586 por el desfalco de casi 14.000 pesos del fondo de la sisa, utilizados para construir en México propiedades para él y sus amigos (Poole, 2011, p. 125). Más allá de la importancia simbólica del vino, el reto era por igual financiero y concernía directamente a determinados miembros de la Audiencia y del cabildo de la ciudad de México, comerciantes en vino o allegados a ellos. Dichos intereses económicos, privados a la vez que colectivos, influyeron en diversos posicionamientos en lo tocante a la circulación del vino en Nueva España.

Los indígenas y el vino

Convertido en objeto de comercio transatlántico, las cantidades de vino desembarcadas en Nueva España sobrepasaban ampliamente las necesidades de la pequeña población española y criolla de Nueva España. Este hecho tuvo consecuencias capitales ya que, aunque siguiera siendo la bebida española por excelencia, el vino dejó de ser privativo de la población de origen ibérico. Sin embargo, la abundante historiografía sobre el consumo de alcohol durante la época colonial retoma a menudo la idea de una separación estricta en los consumos durante el siglo XVI. Así pues, se produciría una distinción entre el vino, reservado para los españoles, especialmente la elite, en el marco de un consumo ostentoso, y el pulque, bebida tradicional de agave fermentado, abundantemente bebido por las masas indígenas. Sonia Corcuera de Mancera opone claramente el vino,

inherente a la “gente de calidad”, es decir los Españoles, y el pulque, bebida popular y indígena (Corcuera de Mancera, 2005), mientras que Solange Alberro declara que “el pulque y el vino se ignoran soberanamente” (Alberro, 1989). En realidad, ese esquema reductor se corresponde mucho más con la situación en curso a partir de la segunda mitad del siglo XVII y sobre todo durante el siglo XIX, pero describe mal la realidad de las prácticas de consumo de alcohol en el siglo XVI. Solo William Taylor propone una visión más matizada y aborda, en su libro de referencia sobre el consumo de alcohol en los campos mexicanos, la competencia entre el pulque y el vino (Taylor, 1979, p. 34-40). Sin embargo, sin dejar de reconocer cierta forma de apropiación del vino por parte de los indígenas, su estudio se concentra esencialmente en el pulque y elude rápidamente el caso del vino.

En efecto, no escasean los argumentos para justificar la idea de que el vino quedaba exclusivamente reservado para los españoles. Por un lado, el pronunciado carácter cultural e identitario, en especial en el ámbito religioso, que poseían ambas bebidas podría justificar prácticas de consumo diferenciadas. Sobre todo, el elevado precio del vino en México y su escasez permanente lo habrían puesto automáticamente fuera del alcance de las poblaciones indígenas, en su mayoría pobres. Es en todo caso un tópico de la época hacer del pulque el único alcohol consumido por los indígenas (Acuña, 1985b, p. 219, 1986a, p. 207). No cabe la menor duda de que existían barreras culturales y económicas para el consumo indígena de vino. Pero ello no impide que las fuentes disponibles sobre el asunto, muy abundantes para el siglo XVI, demuestran que el vino era por entonces una bebida corriente, por no decir popular, entre los grupos indígenas, ya fueran los de pequeños pueblos aislados o los de poblaciones de los centros urbanos españoles. En el agitado contexto de la caída demográfica y de la pérdida de referencias culturales, el vino sustituyó a menudo al pulque. Así, numerosos documentos demuestran la existencia de un denso entramado de tabernas en las que se servía vino en todo el virreinato. Esos establecimientos vendían vino de uva, aunque no parece que otros alcoholes, al menos en la segunda mitad del siglo XVI. Se distinguía entre las tabernas –a veces precisando “tabernas de vino”– y las escasas “tabernas de pulque”⁷. En cuanto al término “vino”, podía remitir a

⁷ AGN, Indios, vol. 3, exp. 78; AGN, General de Parte, vol. 2, exp. 31.

bebidas distintas del vino europeo, ya fuera pulque o alcoholes destilados. No obstante, en los archivos utilizados para este estudio, no cabe la menor duda de que el término “vino” remitía al vino europeo y de que la mención “vino de Castilla”, en contraposición al “vino de tierra” (el pulque), solo se usaba en caso de ambigüedad. Por tanto, el “vino” era ante todo el vino europeo: llegado por barco a Veracruz desde España, como parte de “las cosas de Castilla”, a menudo se mencionaba su origen exacto⁸. Así mismo, los archivos describen el vino como “necesario” para los españoles o reservado para decir misa⁹.

Así y todo, el vino que se despachaba estaba a menudo alterado. A veces calificado como “cocido”, venía mezclado con otras sustancias, sobre todo para garantizar su conservación. Dichos cambios eran perceptibles, lo que inevitablemente creaba problemas. Por ejemplo, el decano del cabildo catedralicio de México manifestó en 1621 su preocupación por consagrar con ese vino, debido a los “muchos géneros y cosas que los mercaderes echan en el vino”, que podrían alterar su naturaleza. Consultado al respecto, el Consejo de Indias instó a que se usara ese vino alterado “porque la mezcla no muda la substancia” (Carreño, 1947, p. 250). Una respuesta apresurada que sugiere que no había más remedio que recurrir a esos añadidos para la conservación del vino durante la larga travesía atlántica. así pues, ese vino vendido a los indígenas estaba hecho con uva, aunque el “vino de indios” debía de ser especialmente mediocre sin que por ello dejara de identificarse como vino europeo. En un memorial redactado con motivo del tercer concilio provincial mexicano de 1585, el teólogo y vicario general del arzobispado de México, Ortiz de Hinojosa, evocó los males provocados por esos vinos alterados, acusando a los taberneros de servir a los indios “vinos zambrotos y vinagres que les cuezen las entrañas”. Añadió que “siendo el vino malo dizen es este vino de indios” (Llaguno, 1963, p. 207). Nuevos adeptos de la bebida, los indígenas solo podían beber un vino de mala calidad.

Los lugares en los que se vendía vino a las poblaciones indígenas eran numerosos y estaban repartidos por todo el virreinato, desde las grandes ciudades españolas y los centros mineros hasta los pueblos de indios de distintas regiones,

⁸ AGI, México, 71, R. 1, N. 16, f°2r; *Ibid.*, R. 7, N. 94, f°3r-3v; *Ibid.* R. 7, N. 93, f°1r; *Ibid.*, R. 10, N. 139, f°1r.

⁹ AGI, México, 21, N. 19, anejo 4, f°4r et 6r; *Ibid.*, 1089, L. 4, f°383v-384r.

donde en teoría no debía de haber ningún español. La presencia de tabernas, en las décadas de 1580 a 1600, está atestiguada en lugares tan diversos como México, Puebla, Texcoco, Xochimilco, Tlaxcala, Celaya, Acámbaro y otros más¹⁰. En aquellos lugares, los testimonios abundan suficientemente y concuerdan para poder afirmar que el vino era ante todo consumido por los indígenas, incluso en los pueblos de indios relativamente aislados. De hecho, el virrey conde de Monterrey escribió en abril de 1598 en una carta al rey que “muy poca parte” del vino transportado a los pueblos era bebido por españoles, que eran por lo general “menos de veinte en cada lugar”¹¹.

El abundante consumo de vino por los indígenas estuvo en el origen de un conflicto político importante. Y es que, aunque se les vendiera fuera de la legalidad, hubo distintos reglamentos sobre la venta a los indígenas desde 1570 hasta finales de 1590. El conflicto enfrentó a los sucesivos virreyes y a la Audiencia Real, especialmente en lo tocante a la creación del “estanco de vino”, un modo de limitar, cuando no de prohibir, la venta en los pueblos de indios. Aquella disputa, que duró varios decenios, se centraba específicamente en el consumo de vino por los indígenas y no en el vino en sí. Así se halló este en el meollo del discurso arquetípico sobre la embriaguez de los indios. Ese discurso conformó el tópico del alcoholismo indígena, real o imaginado, y forjó una imagen del indio como un ser débil y miserable, lo cual justificaba la tutela española (Seed, 1993). El problema del consumo de vino retomó muchos de los elementos de dicho discurso pero sobre otra base, centrandolo en el alcoholismo como tal sino en la absorción de vino. Así se produjo una ambigüedad profunda dado que el vino era a la vez una bebida sagrada, esencial para los españoles, y un factor económico de referencia, pero también se convirtió, en tanto que bebida alcohólica, en uno de

¹⁰ AGN, General de Parte vol. 1, exp. 563 (Cuernavaca, 1576); AGI, México, 21, N.19, anejo 4, f°1v (Toluca, 1569); AGN, General de Parte, vol. 1, exp. 5 (Coyoacán, 1575); exp. 452 (Huejotzingo, 1576); exp. 440 (Tlaxcala, 1576); AGN, General de Parte, vol. 3, exp. 190 (Texcoco, 1587); General de Parte, vol. 2, exp. 573 (Pachuca, 1580); General de Parte, vol. 5, exp. 944 (Tulancingo, 1600); Indios, vol. 2, exp. 419 (Guachinango, 1583); Indios, vol. 2, exp. 713 (Gualtepec, 1583); Indios, vol. 2, exp. 922 (Zacatula, 1583); Indios, vol. 3, exp. 849 (Celaya, 1591); Indios, vol. 5, exp. 676 (Acámbaro, 1591); Indios, vol. 6, exp. 702 (San Luis Potosí, 1594); Indios, vol. 6, exp. 1024 (Xochimilco, 1595); AGN, Indios, vol. 2, exp. 847 (Tula, 1583); vol. 6, exp. 258 (San Juan Teotihuacán, 1592); Indios, vol. 9, exp. 108 (Xalapa, 1618); AGN, Indios, vol. 2, exp. 948 (Tlalmanalco, 1583).

¹¹ AGI, México, 24, N. 8, f°7r-7v.

los impedimentos más denigrados para la evangelización y la aculturación de los pueblos indígenas (Llaguno, 1963, p. 207). De hecho, el vino se encontró en una extraña posición, en el centro de una tensión irresoluta, valorado a la vez que rechazado. El pulque, pese a ser un elemento importante en la ecuación del alcoholismo indio, no suscitó ese tipo de conflictos que generó el vino. Mientras que los sucesivos virreyes preconizaban una estricta limitación al acceso de los indios al vino en nombre de una política paternalista, la Audiencia Real, apoyada por los mercaderes novohispanos, estaba a favor de una apertura de venta en razón de la protección de los intereses de los vecinos españoles. Se trata de un conflicto que sobrepasa el marco de este capítulo, pero que sugiere tanto la importancia capital del vino como las dramáticas consecuencias de la incapacidad de adaptar el cultivo de la vid en Nueva España, y por tanto de depender de los envíos desde España.

El pulque y el vino

La centralidad del consumo de vino, y los debates que suscitó, nos lleva a preguntarnos acerca del consumo de pulque. Si bien el fraude y la venta forzosa son elementos a menudo esgrimidos y, en efecto, explican una parte del consumo de vino, resulta que de todos modos los indios compraban vino habitual y voluntariamente con el fruto de su trabajo (Acuña, 1985a, p. 348; Taylor, 1979, p. 38). El pulque, descrito con regularidad como la bebida indígena por excelencia, tenía una connotación religiosa muy fuerte en el mundo prehispánico, que se fue difuminando al poco tiempo de la conquista con la desaparición de las antiguas estructuras reguladoras de su consumo (Córdova, 2015). Con todo, son escasas las fuentes del siglo XVI sobre este tema, y del pulque se dice poco comparado con el vino, incluso en las descripciones de las tabernas de los pueblos de indios. Es probable que la precoz prohibición del pulque en 1529, su clandestinidad, la desorganización y el abandono que trajeron las sucesivas epidemias fueran otros tantos factores que permitan suponer una caída drástica de su producción y de su consumo, al menos después de 1530 (Boumediene, 2016, p. 367-374). En aquel momento era fácil conseguir vino y su consumo no era sospechoso de una recaída en la idolatría, como era el caso del pulque. Por ello resulta totalmente verosímil que el vino suplantara a la bebida tradicional mexicana.

El pulque volvió muy progresivamente a convertirse en una bebida corriente. Hasta principios del siglo XVII, solo lo producían pequeñas estructuras familiares y circulaba en condiciones de semi-legalidad. Sin embargo, la condena de Diego de Belmonte en 1563 por producción ilegal de pulque cerca de Chapultepec revela la existencia de producciones clandestinas, en este caso organizadas por un español que usaba a mujeres indígenas¹². En los decenios de 1560 y 1570 se produjo una tolerancia progresiva con respeto a la producción en el marco familiar. Los textos sobre el tema hacían una distinción entre el llamado pulque blanco y el que contenía ciertas raíces, a veces llamado pulque amarillo. Más que la bebida en sí, lo que se penalizaba eran los “excesos”, aunque la posición oficial seguía siendo ambigua. Por ejemplo, varias ordenanzas prohibieron entrar en las casas de los indígenas en busca de pulque, lo cual es indicio de un consumo privado y de una producción limitada y a puerta cerrada. Se castigó a quienes “se excedieron en el hacer y vender” a la vez que se toleraron las pequeñas producciones locales¹³. A partir de los años 1590, pero sobre todo después de 1610, la producción y el consumo se incrementaron sensiblemente. Los virreyes protegieron a determinados indígenas pobres concediéndoles permisos de venta de pulque sin dejar por ello de prohibir ese privilegio a españoles, a menudo modestos, que se dedicaban a esa misma tarea¹⁴. El comercio se fue progresivamente institucionalizando, y a partir de 1608 el virrey nombró a una mujer por cada centenar de indios para conferirle el derecho de vender pulque. Solo mucho más adelante, en la segunda mitad del siglo XVII, el comercio del pulque se generalizó hasta convertirse en una creciente fuente de recursos fiscales (Taylor, 1979, p. 36-38). Así fue cómo el consumo de pulque se fue poco a poco legalizando y pasando de su condición de bebida peligrosa y prohibida a la de producto tolerado; de ahí a estar sujeto a impuesto. Una vez legalizada su producción a partir del primer cuarto del siglo XVII, esta se extendió, gracias a la sustitución de determinados cultivos, por el del agave en zonas agrícolas cercanas a México en el marco de latifundios propiedad de españoles (Mora, 1998).

¹² AGN, Civil Volúmenes, vol. 650, exp. 2.

¹³ AGN, Indios, vol. 6, exp. 82 (México, 1591); General de Parte, vol. 1, exp. 1139 (Cholula, 1576).

¹⁴ AGN, Indios, vol. 3, exp. 78 (Pungarabato, 1590); vol. 7, exp. 20 (Nochistlán, 1616) et exp. 244 (San Miguel Atlautla, 1618); General de Parte, vol. 6, exp. 64 (Cholula, 1602); Tierras, vol. 2879, exp. 12 (México, 1592).

Esta progresión del cultivo del pulque, claramente desfasada con la del vino, permite suponer que en la segunda mitad del siglo XVI resultaba más fácil y corriente para la mayoría de los indígenas consumir vino antes que pulque, siendo uno legal y abundante, y el otro prohibido y escaso. Sea lo que fuere, convivieron con toda seguridad. De hecho, solo a partir del siglo XVII abundan las fuentes sobre el tema y se presentan los primeros conflictos que sugieren una seria competencia del pulque¹⁵. Esos documentos dan fe tanto de la reacción de los mercaderes de vino ante el rápido incremento del consumo de pulque, como la rápida evolución de la opinión de los virreyes sobre la bebida. Así pues, a principios del siglo del siglo XVII parece invertirse la situación, y no cabe la menor duda de que se produjo un regreso al pulque, de muy bajo precio, en el mismo momento en que estaban empezando a despegar bebidas alcohólicas más fuertes, aguardiente de caña de azúcar, mezcal y tequila.

Conclusión

El fracaso del trasplante de la vid en Nueva España, como consecuencia de la incapacidad de los agricultores españoles en adaptar la planta a un nuevo ambiente, tuvo grandes consecuencias en Nueva España. Contribuyó a conformar el comercio transatlántico y a convertir el vino en una mercancía clave de las flotas. La llegada masiva de vino español y su elevado valor comercial pusieron al vino en una situación ambigua: bebida española por excelencia, su consumo por parte de los indígenas se hizo necesario para garantizar el equilibrio de su aprovisionamiento. al competir incluso con el pulque durante varios decenios, el consumo de vino se convirtió en un elemento estructurador de las relaciones entre españoles e indígenas en la mayor parte de los pueblos de indios, y por ello contribuyó tanto al conflicto político que opuso al virreinato y a la Audiencia Real, como a la emergencia de un discurso moralizante sobre la ebriedad provocada por el vino. En este sentido, mucho más que elementos propiamente españoles en el seno de una sociedad colonial dividida, la vid y el vino contribuyeron a la

¹⁵ AGN, Indiferente Virreinal, caja 4292, exp. 20 (México, 1610); Ordenanzas, vol. 4, exp. 16 (México, 1620); Reales Cédulas Duplicadas, vol. 16, exp. 329 (México, 1620).

propia construcción de la sociedad colonial, en tanto que elemento intermedio compartido por españoles e indígenas.

Referencias

Acosta J de 2006. *Historia natural y moral de las Indias* (E. O’Gorman, Ed.). Fondo de Cultura Económica, México.

Acuña R (Ed.) 1985a. *Relaciones geográficas del siglo XVI: Tlaxcala, T.2* (Vol. 5). UNAM, México.

Acuña R (Ed.) 1985b. *Relaciones geográficas del siglo XVI: México, T.1* (Vol. 6). UNAM, México.

Acuña R (Ed.) 1986a. *Relaciones geográficas del siglo XVI: México, T.2* (Vol. 7). UNAM, México.

Acuña R (Ed.) 1986b. *Relaciones geográficas del siglo XVI: México, T.3* (Vol. 8). UNAM, México.

Alberro S 1989. Bebidas alcohólicas y sociedad colonial en México: Un intento de interpretación. *Revista Mexicana de Sociología*, 51(2): 349-359.

Benavente Motolinia T 2014. *Historia de los indios de la Nueva España* (M. Serna Arnaiz y B. Castany Prado, Eds.). Real Academia Española, Madrid.

Boumediene S 2016. *La colonisation du savoir: Une histoire des plantes médicinales du Nouveau Monde (1492-1750)*. Les Éditions des mondes à faire, Vaulx-en-Velin.

Braudel F 1949. *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l’époque de Philippe II*. Vol. II, Armand Colin, Paris.

Carreño AM 1947. *Cedulario de los siglos XVI y XVII: El obispo don Juan de Palafox y Mendoza y el conflicto con la Compañía de Jesús*. Victoria, México.

Cervantes Saavedra M 1608. *El ingenioso Hidalgo don Quijote de la Mancha*. Juan de la Cuesta, Madrid.

Chávez Orozco L 1956. *El cultivo de la vid en la Nueva España*. Banco Nacional de Crédito Agrícola y Ganadero, México.

Chevalier F 1943. Les cargaisons des flotes de la Nouvelle-Espagne vers 1600. *Revista de Indias*, 4: 323-300.

Chevalier F 1952. *La formation des grands domaines au Mexique: Terre et société, XVIe-XVIIe-XVIIIe siècles*. Institut d’Ethnologie, Paris.

Corcuera de Mancera S 2005. La embriaguez, la cocina y sus códigos morales. In A Rubial García (Ed.) *Historia de la vida cotidiana en México: Tomo II: la ciudad barroca*. Fondo de Cultura Económica, México, p. 519-554.

Córdova JM 2015. Drinking the fifth cup: Notes on the drunken Indian image in colonial Mexico. *Word & Image*, 31(1): 1-18.

Cortés H 1963. *Cartas y documentos* (M Sánchez-Barba, Ed.). Porrúa, México.

Earle R 2012. *The body of the Conquistador: Food, race and the colonial experience in Spanish America, 1492-1700*. Cambridge University Press, Cambridge.

García-Baquero González A 1998. Los productos vinícolas andaluces en la Carrera de Indias. In A Ramos Santana y J Maldonado Rosso (Eds.), *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América*. Universidad de Cádiz, Cádiz, p. 71-90.

Gil-Bermejo García J 1983. Trafico de vinos en Sevilla para el comercio indiano. In *América y la España del siglo XVI*. Vol. 1, Instituto Gonzalo Fernández de Oviedo, Madrid, p. 315-325.

Gómez Navarro S 2006. La eucaristía en el corazón del siglo XVI. *Hispania Sacra*, 58(118): 489-515.

Grunberg B 1999. L'introduction de la vigne et du vin au Mexique à l'époque des premiers Habsbourg. In V Barrié-Curen, *Vins, vignobles, terroirs de l'Antiquité à nos jours*. Centre régional de documentation pédagogique de Lorraine, Nancy, p. 211-222.

Hamilton EJ 1975. *El tesoro americano y la revolución de los precios en España, 1501-1650* (Á Abad, Trans.). Ariel, Barcelona.

Hanke L 1978. *Los virreyes españoles en América durante el gobierno de la casa de Austria: Perú*. Atlas, Madrid.

Hirschberg J 1979. Social Experiment in New Spain: A Prosopographical Study of the Early Settlement at Puebla de los Angeles, 1531-1534. *The Hispanic American Historical Review*, 59 (1): 1-33.

Llaguno JA 1963. *La Personalidad jurídica del Indio y el III Concilio Provincial Mexicano: (1585)*. Porrúa, México.

Mora S 1998. Elixir milenario, el pulque. In ME Medina Mora (Ed.), *Beber de tierra generosa*. Vol. 1, Fundación de Investigaciones Sociales, México.

Pérez Camacho F 1998. Movilidad vitivinícola entre Andalucía y América a partir del siglo XVI. In: A Ramos Santana y J Maldonado Rosso (Eds.), *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América*. Universidad de Cádiz, Cádiz, p. 11-24.

Pike R 1972. *Aristocrats and traders: Sevillian society in the sixteenth century*. Ithaca, Cornell University Press.

Poole S 2011. *Pedro Moya de Contreras: Catholic reform and royal power in New Spain, 1571-1591*. University of Oklahoma Press, Norman.

Saldarriaga EG 2016. Comer y ser: La alimentación como política de la diferenciación en la América española, siglos XVI y XVII. *Varia Historia*, 32(58): 53-77.

Seed P 1993. "Are These Not Also Men?": The Indians' Humanity and Capacity for Spanish Civilisation. *Journal of Latin American Studies*, 25(3): 629-652.

Taylor WB 1979. *Drinking, homicide, and rebellion in colonial Mexican villages*. Stanford University Press, Stanford.

Villaseñor y Sánchez JA 1748. *Theatro americano*. Vol. 2, México.

Origen, vínculos y cultura material de la vitivinicultura en el Nuevo Reino Granada entre finales del siglo XVI y el siglo XVII

*Wladimir Mejía Ayala*¹

*Gustavo Adolfo González Vanegas*²

Introducción

La vitivinicultura ha jugado un rol preponderante a lo largo de la historia de la humanidad, durante festividades, relacionándose con lo gastronómico y lo religioso, y en lo económico y lo político, siendo una particularidad en principio de la cultura occidental que hoy se comparte a escala global. Traída desde Europa entre los siglos XVI y XVII, fue americanizada al ser adaptada a los nuevos territorios y sus poblaciones, tomando matices y características propias de este contexto geográfico. Es así como, el objetivo de este capítulo es el de describir el inicio de este proceso en el Nuevo Reino de Granada³, marcado por el acceso y el consumo de la bebida, así como por su producción. Metodológicamente, se hace un acercamiento desde la historia a través de la lectura de documentos escritos durante el periodo colonial, particularmente los asociados a procesos como la alimentación colonial y otros elaborados por la Compañía de Jesús. Así mismo, se realiza la revisión de la cultura material, como envases y elementos de la ritualidad cristiana relacionados con el cultivo de la uva.

¹ PhD, coordinador Estudios de Posgrado en Geografía, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia (Uptc).

² Doctorando en Geografía, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia (Uptc).

³ Localizado entre los dos virreinos más grandes del continente: Nueva España y el Perú que ya consolidaban el cultivo de uva y la elaboración vinícola en América para los siglos XVII y XVIII.

El relato se estructura en tres momentos: 1. La cultura material asociada a los primeros caldos que llegaron de Europa, en la que se evidencia de qué manera el vino estuvo presente durante la fundación de las primeras ciudades coloniales en el continente, como Santa María la Antigua de El Darién. Se destaca la presencia de botijas en arcilla, como recipientes donde se transportó la bebida, esta última, también considerada como recurso de subsistencia en estos primeros asentamientos europeos en América. 2. Una vez se consolida el periodo colonial, el vino se asocia a diferentes actividades económicas, sociales y políticas. Se describen en esta parte, el comercio del vino (legal e ilegal), su asociación como elemento de estatus y demarcador social y su papel dentro de los caminos y vías de comunicación. La información se apoya en documentos históricos relacionados con los procesos de alimentación correspondientes a dicho periodo. 3. Se hace un acercamiento a la relación que tuvo la Compañía de Jesús desde su llegada a la región, con tres centros de poder colonial: Cartagena, Panamá y Santa Fe; y su proyección a las zonas de frontera a través de su organización social (misiones y reducciones) y agroeconómica (ganado y viñedos), en el marco del proyecto imperial español. La información se extrae de fuentes documentales primarias, en particular, archivos históricos (cartas y reales cédulas) y del análisis de elementos de cultura material asociados a la religiosidad cristiana en la Nueva Granada como son las custodias y los cálices elaborados también por los jesuitas.

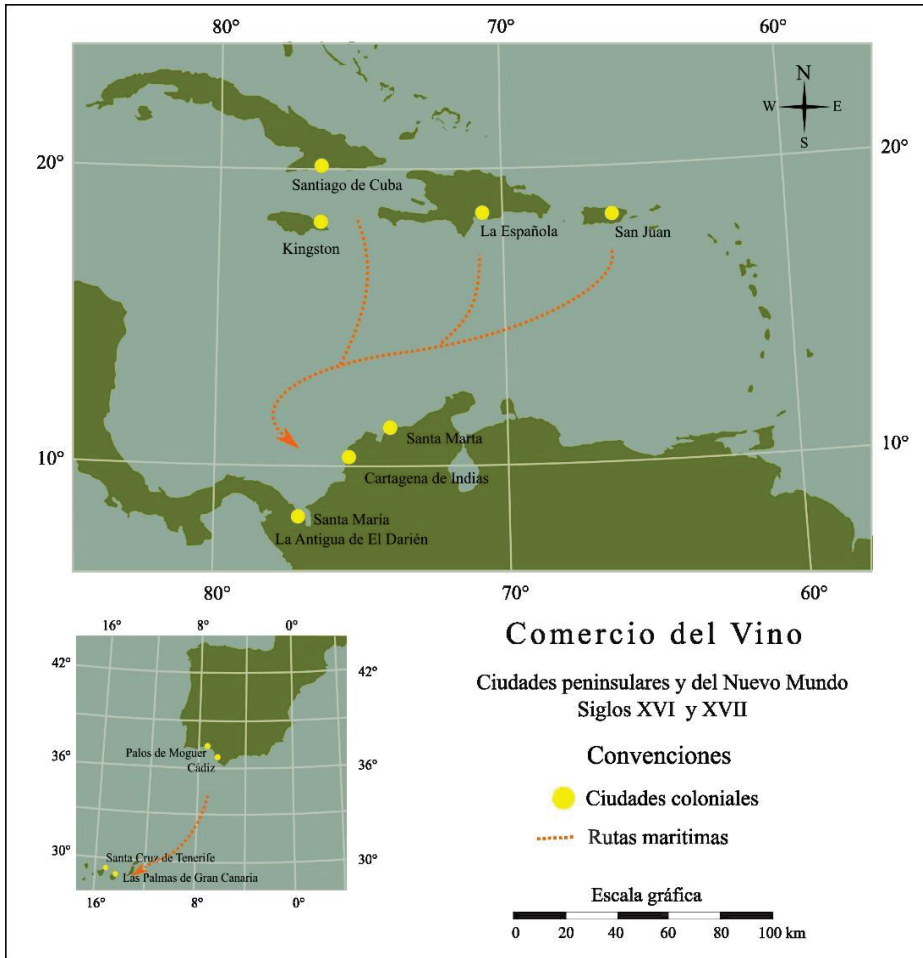
Primer momento. La necesidad del vino en América

La llegada de los españoles a finales del siglo XV a América implicó transportar un importante conjunto de mercancías y víveres relacionados con su supervivencia, los cuales se destinarían en su alimentación durante los largos viajes desde Europa a los territorios descubiertos y para abastecer los primeros asentamientos urbanos insulares y luego continentales que se fundaron en estos. La primera ciudad europea fundada en Tierra Firme fue Santa María de la Antigua del Darién, localizada en el lado occidental del hoy llamado Golfo de Urabá, en Colombia. En 1510, este territorio ya estaba habitado por un pueblo indígena de habla Cueva y su poblado se llamaba Darién. Según Quintero y Sarcina (2022),

Santa María la Antigua del Darién se convirtió cuatro años después en la capital de Castilla del Oro y llegó a tener alrededor de 5.000 habitantes entre españoles e indígenas. La ciudad contaba con iglesia catedral, plaza principal, hospital, plaza de abastos, Casa de Contratación, monasterio de San Francisco y cárcel, entre otras edificaciones.

La importancia de este asentamiento continental fue la de dinamizar el transporte de mercancías y artículos estrechamente relacionados con la alimentación y manutención de las nuevas colonias, traídos directamente desde España o también desde otros sectores de la América que se estaba colonizando, como las Antillas Mayores, entre estas Cuba y La Española (Figura 1). En esa dinámica, el vino ocupó un papel imprescindible en los viajes marítimos entre Europa y América, ya que duraba más en caducar que el agua, lo que hacía que fuese un elemento más que de alimentación, de supervivencia. Se transportó principalmente en botijas (Figura 2), como las peruleras, provenientes de fábricas del viejo continente, en especial de las Islas Canarias (Escribano y Mederos, 1996). Estos recipientes serían utilizados por tripulantes, pasajeros, migrantes o pequeños comerciantes. Algunas de las botijas de vino serían destinadas para el consumo a bordo, ya que el vino y el aceite formaban parte de la dieta de los viajeros.

Figura 1: Ciudades coloniales insulares y de Tierra Firme relacionadas con el comercio del vino



Fuente: Elaboración propia. Adaptación a partir de la base cartográfica tomada de Central American and the Caribbean (2024).

Figura 2. Botija de arcilla procedente de Santa María la Antigua del Darién. Corte arqueológico H del 2016



Fuente: Sarcina y Quintero (2019, p. 124).

Es importante destacar el uso de otros contenedores elaborados con variados materiales y con diferentes capacidades. Según Lobo (1993, citado por Escribano y Mederos, 1996), los recipientes cerámicos y de madera utilizados en el tráfico canario-americano en el siglo XVI, gracias a los protocolos notariales de Las Palmas, pueden jerarquizarse a partir de su capacidad media en litros, así: Botija: 7.5; Arroba: 15; Perulera: 22,5; Barril: 53; Cuarto: 159; Tercio: 212; Pipa: 480; y Bota: 583 litros.

Vinos Locales, orígenes y permanencias

El desarrollo de bebidas alcohólicas en América al momento de la llegada de los europeos se puede seguir a través de los testimonios recopilados por cronistas y por documentos elaborados por autoridades españolas. En el virreinato de la Nueva España existen referencias sobre la elaboración del vino de palma de coco, bebida fundamental para los viajes intercontinentales por el Pacífico entre las Filipinas y México, especialmente en el siglo XVII (Machuca, 2018).

En el contexto suramericano y relacionado con la alimentación, los europeos se adaptaron fácilmente a los productos alimenticios que ofreció el

Nuevo Continente, entre ellos los elaborados con el maíz, a excepción de la chicha, ya que prefirieron el vino de uva sobre la bebida fermentada de maíz. Esto incluso llegó a establecerse como un marcador social, así el consumo de vino se relacionaba con los europeos a diferencia de lo indígena, vinculado con la chicha (Mira Caballos, 2015). La chicha fermentada de maíz, preparada con maíz molido en “*bollos*” (envueltos en hojas de mazorca) y también en forma líquida, era ampliamente utilizada en las fiestas y para celebrar cualquier acontecimiento social o religioso, incluso, refiere Fernández de Oviedo, que el “*chicheme*” preparado con maíz tostado y agua, era muy frecuente en los viajes por el Pacífico. La elaboración del vino de maíz por los indios, descrita por Fernández de Oviedo, requería gran dedicación: primero se ponían en remojo los granos hasta que comenzaban a germinar; luego, se hervía todo y más tarde, se dejaba reposar hasta que fermentaba. La bebida estaba lista un día después, pero al cuarto día era “*muy mejor*” y al séptimo “*no estaba para beber*” (Vignolo y Becerra, 2011, p. 237).

Por otra parte, los indígenas Cueva fabricaron un vinagre de maíz fermentado al sol. También se obtenía vino del aje de la yuca y del fruto de una palma. Pedro Mártir de Angleria⁴ realiza una descripción de las espléndidas bodegas del cacique Comogre⁵, que los españoles contemplaron admirados, llenas de tinajas de barro y de toneles “*a estilo de España o de Italia*” con excelentes vinos blancos y tintos, hechos con las especies mencionadas. Igualmente compara estas bebidas con los vinos europeos de la época, como los germanos, belgas, ingleses, con los de algunos pueblos de los Alpes e incluso con los montañeses, vascos y asturianos en el territorio español, en donde “*hemos oído que hacen sidra de la cebada, el trigo y las manzanas*” (Op cit, 2011, p. 237). En la etapa de desarrollo de la investigación de la que se desprende este escrito, no se han encontrado registros que permitan afirmar la producción de vino a través de la transformación de la uva. No obstante, es posible que, en otras regiones de la

⁴ Humanista, sacerdote y cortesano al servicio de los Reyes Católicos y de sus sucesores. Fue miembro del Consejo de Indias (1520-26) y cronista de Indias (1520), ocupó diversos cargos eclesiásticos y llevó a cabo una misión diplomática en Egipto. Se le conoce principalmente por sus escritos acerca del descubrimiento de América.

⁵ Cacique de la tribu Comogre nacido hacia 1480 en Coiba (Panamá) y muerto hacia 1512 en el mismo lugar. Fue el cacique más importante de la costa central panameña. Su hijo dio a Vasco Núñez de Balboa la primera noticia sobre la existencia de otro Mar, el Pacífico, al sur del Istmo, lo cual promovió su descubrimiento.

actual Colombia, como en Tierradentro, actual departamento del Cauca, los indígenas hubieran producido vino alrededor del siglo VII d.C., utilizando la *Vitis Tiliifolia*, autóctona de esta región, fruta conocida como Agraz o uva de monte a nivel local (Zuloaga, 2012).

Segundo momento.

El vino en los caminos y el comercio de la colonia

Luego de las etapas de descubrimiento y conquista, durante el periodo colonial, el vino se encuentra estrechamente relacionado con los procesos de comercio, siendo una de las principales mercancías que entraron a los territorios americanos, a través de los diferentes caminos fluviales y terrestres. Las huellas dejadas por el vino se pueden rastrear a través de la lectura de documentos históricos que hoy reposan en el Archivo General de la Nación de Colombia, en la ciudad de Bogotá (AGN, 2021).

El vino en los caminos

En Síquima y Manoa, pueblos situados en los términos y jurisdicción de la ciudad de Santafé (hoy Guayabal de Síquima y vereda de Síquima, Cundinamarca, Colombia), a finales del siglo XVI, se identificaron referencias de un molino de trigo y una acequia que los indios habían construido junto a los aposentos de su encomendero, en cuya obra tardaron dos meses. El testimonio rendido por el cacique del pueblo de Síquima habla de la existencia de una venta, denominada la venta de la Villeta, establecida sobre el camino que conduce a Honda, cuya edificación también fue realizada por los indios del citado pueblo. Dice el testimonio:

...y que a la dicha Maria de Ávila los dichos indios le hicieron la venta de la Villeta que ahora llaman la venta de la Villeta porque primero cuando iba el camino por la Villeta cuando se despobló la Villeta uno de los bohíos servía de venta y como mudaron el camino por donde ahora va se mudó la venta y los indios del todos de estos pueblos le hicieron la dicha venta solos los indios de Manoa que este testigo no lo ha ido a ver más...". (AGN. Sección: Colonia. Fondo: Visitas Cundinamarca, Tomo 10, folios 439-577).

Según este testimonio, en el sitio donde se localizaba la Venta de Villeta, también existía otro bohío que servía de cocina, una gran ramada destinada a las

cargas de los arrieros y un corral para ganado vacuno. En cuanto a lo anterior, es posible que en este lugar se expidieran maíz, harina, frutas, gallinas, pollos, huevos, artesas, petacas, botijas de vino, entre otros, y se prepararan alimentos para quienes recorrían el camino. Así mismo, se habla sobre la relación que, el comercio de estos productos, dinamizó entre la venta, la ciudad de Santafé y la región de Tocarema (AGN, 2021).

El establecimiento de tiendas o ventas en los caminos terrestres implicó surtir dichos establecimientos con diferentes mercancías, entre ellas el vino. Ya fuera bajando hacia el río Magdalena o subiendo hacia Santafé de Bogotá en estos negocios, basados en las ventas o paradas de los caminos españoles, el vino también fue una mercancía que sólo podía ser adquirida por personas de buen nivel económico, ya que para los arrieros y otro tipo de viajeros o trabajadores se vendía otras bebidas alcohólicas como la chicha o el aguardiente.

Además de estar presente en las ventas o paradas de los caminos terrestres que conducían a las ciudades coloniales, el vino fue utilizado indirectamente en aspectos como ayudar a determinar la capacidad de carga de las embarcaciones que recorrían los ríos, transportando personas, mercancías y saberes. La capacidad de carga se determinaba por cantidad de botijas de vino que se podían transportar, la cual, por ordenanzas, estaba limitada a cien botijas, cantidad que podía aumentar a 140 botijas para embarcaciones mayores, permitiendo a los comerciantes obtener los mejores beneficios por viaje.

En esa dinámica, se identifican algunas rutas y ciertas de sus particularidades, como, por ejemplo, en la ruta que unía la ciénaga de Santa Marta y la villa de Mompós, se comercializaban productos como sal, ollas, pescado y chinchorros; en la ruta que unía Zaragoza, Cáceres, Barranca y Honda, se comercializaba sal, maíz, tasajos de carne salada, pescado ahumado o salado, esteras, manteca, ropa de Castilla y del reino (AGN, 2021). Al estar vinculado con los sectores dominantes como los encomenderos, gobernantes y la iglesia católica, el vino ocupó un lugar relevante como elemento de importancia social en diferentes regiones del Virreinato de la Nueva Granada.

Vino y Cacería

A inicios del siglo XVII, los pueblos indígenas que estaban afincados en el Caribe y la Costa Pacífica, incluían en su dieta una buena provisión de pescado. De la actividad de la pesca se beneficiaba a nivel de su dieta y de su economía igualmente el encomendero, de quien se informa que, en tiempo de cuaresma, enviaba cinco o seis indios al monte para hacer una montería⁶ de hicoteas⁷ (*Trachemys callirostris*), quienes permanecían allí una semana y recogían hasta veinte hilos de hicoteas, de cinco unidades cada hilo:

... y ahora se acuerda que después que paso la dicha visita del gobernador don Gerónimo de Suazo los dichos indios de Chinú le han becho cada cuaresma una montería de hicoteas y cada vez han ido seis indios del dicho pueblo y entre todos se ha juntado cada montería veinte hilos de hicoteas que cada hilo tiene cinco hicoteas y cuando han hallado muchas han dado más hilos de hicoteas y cada año se las han llevado cuatro o cinco indios a la villa de Tolú al encomendero y se las han llevado en una barqueta y por su trabajo les ha dado a todos vino y cañamazo y reales y esto responde... (AGN. Sección: Colonia. Fondo: Vistas Bolívar, Tomo 6, folios 154-344).

En las actividades de cacería o captura de animales, ampliamente extendidas durante la colonia en el contexto de las tierras bajas del caribe colombiano, se definen dos aspectos: 1. La relación centro-periferia. Santiago de Tolú como centro urbano (municipio localizado en el actual departamento de Sucre) es donde vive el encomendero y desde allí organiza los grupos de trabajo que capturan el recurso, es decir las tortugas en el sector de Chinú, región distante de Tolú y que para la época es abundante en recursos naturales. 2. Estas actividades son recompensadas con la entrega de elementos en especie asociados al poder o status colonial de personas como los encomenderos. En primer lugar, el vino que para el siglo XVII mantiene ese vínculo con los niveles altos de la sociedad colonial donde los encomenderos ocupan una posición relevante. Otro elemento que se entrega a los indios es el cañamazo o textil que sirve de soporte para los bordados, que eventualmente serán destinados para los ropajes de damas y esposas de gobernantes y encomenderos. Finalmente, la entrega de reales (o dinero) cierra esas “recompensas” entregadas a los indios que capturan las tortugas en su entorno natural como son las ciénagas.

⁶ Cacería o captura de animales con propósitos de alimentación.

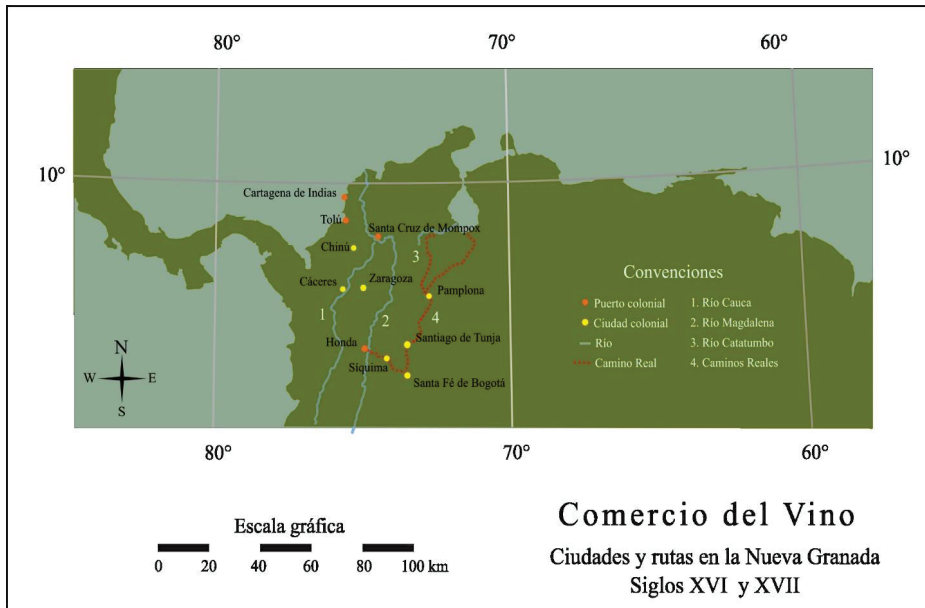
⁷ La Hicotea, jicotea o tortuga de orejas naranjas es una especie de tortuga de la familia de los emídidos. Vive en las zonas cenagosas del norte de Colombia y el noroeste de Venezuela.

Otras rutas del vino

Desde el punto de vista de la alimentación, terminando el siglo XVII e iniciando el siglo XVIII, el vino entró en la dinámica del mestizaje social, económico, político y también gastronómico. Si bien marcó diferencias sociales, el vino también se dinamizó en los estratos populares donde era comercializado desde el mismo momento de llegar a América y de movilizarse por los diferentes caminos que conectaban los primeros asentamientos urbanos a orilla de los ríos o en los senderos que atravesaron las cordilleras.

Para la segunda mitad del siglo XVII, otros caminos que combinaron rutas fluviales y terrestres como los del Catatumbo (actual frontera colombo-venezolana) mostraron la importancia de estas geografías como conectoras de la Costa Caribe, con zonas de cordillera en el ingreso y salida de mercaderías, siendo muy importantes tanto para el Virreinato de la Nueva Granada como para la Capitanía General de Venezuela. De la misma manera, los flujos de mercancía, personas y conocimientos se desarrollaron gracias a los ríos de esa región que permitían acceder al golfo de Maracaibo; las embarcaciones transportaban cacao, sal, harina, tabaco y otros frutos de la tierra, y en el viaje de regreso, proveían de aguardiente, vino y ropa de Castilla a las poblaciones asentadas en las orillas de los ríos, tanto indígenas como españoles, y en otros casos, se conducía con destino a las ciudades coloniales de Pamplona, Tunja y Santafé (AGN, 2021, p. 18).

Figura 3. Ciudades y asentamientos relacionados con el ingreso y comercio del vino en la Nueva Granada



Fuente: elaboración propia. Adaptación a partir de la base cartográfica tomada de Central American and the Caribbean (2024).

Tercer momento. La Compañía de Jesús y el vino

La consolidación del sistema colonial en el nuevo continente implicó la presencia de un sistema de gobierno estratificado y la imposición del catolicismo. Frente a este último proceso, la iglesia junto a las diferentes órdenes religiosas de la Nueva Granada permitió la continuidad de usos y costumbres hispánicos en dos frentes: lo económico y lo religioso. Es así como, en las cédulas reales se describe, de acuerdo a las solicitudes de las órdenes religiosas, la manera como se distribuían la dotación de grandes cantidades de vino y de aceite para el santo oficio de la misa, pero también para satisfacer las necesidades de los tripulantes de la Armada del Rey y las de los galeones destinados para el comercio. No obstante, existía una diferencia entre lo que llegaba a los puertos y lo que se registraba realmente. Para el caso de Cartagena de Indias, los archivos de la aduana muestran

que reportaban pocas botijas de vino para las misiones y una buena cantidad de vino para comerciar y acrecentar las arcas de la Corona (Ojeda Pérez, 2007, p. 96).

En cuanto a lo religioso, desde la llegada de los españoles y del catolicismo al continente fue necesario el uso del vino y el pan como símbolos de afianzamiento religioso para dar continuidad a la liturgia católica, lo que implicó la celebración de la misa como ritual central del cristianismo. En un primer momento, la utilización del vino y el aceite en dicha ritualidad se reflejó en las continuas solicitudes que realizaron los padres de la Compañía de Jesús desde diferentes ciudades coloniales en América como Cartagena de Indias, Panamá, Santafé de Bogotá y Tunja. Desde finales del siglo XVI y a lo largo del XVII, dichas solicitudes se realizaron bajo la figura de *“limosna”* o *“provisión”* ya que la producción de vino y de aceite en el contexto americano y neogranadino hasta ahora estaba comenzando. Por ello y de manera *“legal”* dichas solicitudes se hacían cumpliendo el conducto regular, a través de los diferentes estamentos o autoridades en América (Tabla 1).

Tabla 1. Documentos asociados a la petición de provisión de vino y aceite de la Compañía de Jesús. Siglo XVII

FECHA	LUGAR(ES) RELACIONADOS	DESCRIPCIÓN
1597	Santafé de Bogotá.	Carta del Deán y Cabildo de Santafé a Felipe II sobre estudios, novenas, vino, cera y aceite. Firma Alonso Cortés. Fragmento.
21 abril de 1603	Aranjuez (España), Nuevo Reino de Granada.	Registro de Real Cédula dirigida a los oficiales de la Real Hacienda del Nuevo Reino de Granada para que por tiempo de 6 años provean provean a los religiosos de la Compañía de Jesús de aquel reino de vino y aceite para celebrar y alumbrar el Santísimo Sacramento.
29 noviembre de 1603	El Pardo (España); Cartagena de Indias.	Registro de Real Cédula a los oficiales reales de Cartagena, para que provean a la casa de la Compañía de Jesús de vino y aceite para celebrar y alumbrar al Santísimo Sacramento.
13 marzo de 1620	Madrid (España), Cartagena de Indias.	Real Cédula dirigida a los oficiales reales de la provincia de Cartagena mediante la cual se le prorroga por seis años la limosna de vino y aceite al colegio de la Compañía de Jesús de Cartagena.
22 abril de 1631	Madrid (España), Santafé de Bogotá.	Parecer del Real Consejo de Indias sobre la necesidad en que se halla el colegio de la Compañía de Jesús de Santafé para que pueda hacer merced por dos años de la limosna ordinaria de vino y aceite.

23 octubre de 1632	Santafé de Bogotá, Tunja.	Carta de la Real Audiencia de Santafé al Rey informándole sobre la necesidad de aquel colegio de la Compañía de Jesús de Tunja al que debía concederse la merced de vino y aceite. Firma Sancho Girón, Marqués de Sófraga.
8 mayo de 1646	Bervergal (España), Santafé de Bogotá.	Real Cédula al presidente de la Real Audiencia de Santafé del Nuevo Reino de Granada para que guarde y cumpla las cédulas que tratan sobre la orden y forma que se ha de observar en las limosnas de vino y aceite que se dan a las religiones. Hace referencia a la Compañía de Jesús.
5 febrero de 1658	Buen Retiro (España), Panamá.	Real Cédula para que los oficiales de Real Hacienda les acudan con limosna de vino y aceite al colegio de la Compañía de Jesús de Panamá.
17 septiembre de 1688	Madrid (España), Panamá.	Real Cédula para el colegio de la Compañía de Jesús de la ciudad de Panamá sobre ordenanza de limosna de vino y aceite a los oficiales de dicha ciudad.

Nota: Estos documentos reposan actualmente en el acervo del Archivo Histórico Javeriano (AHJ) de la Pontificia Universidad Javeriana en Bogotá, Colombia; estos documentos continúan en proceso de revisión. Fuente: elaboración propia.

Estas solicitudes también permitieron definir un periodo de tiempo donde se mantuvo la provisión de vino y aceite desde Europa, lo que también permite ubicar en el tiempo como se fue implementando de manera efectiva el cultivo de la uva en unas condiciones adecuadas, que se encontraban en las geografías americanas y en particular las neogranadinas, como se presentó en los virreinos de Nueva España y del Perú (Cushner, 1980, p. 76).

Otros documentos describen que, en el Urabá Chocoano, en la rivera del Río Tanela, en la primera ciudad que existió en América: Santa María la Antigua del Darién, primera sede episcopal del continente, se localizaron los primeros viñedos, que fueron cultivados por sacerdotes, pues el vino era parte fundamental de la liturgia⁸. Desde ese momento, el vino más allá de ser un elemento de subsistencia relevante en los viajes marítimos entre continentes, empezó a consolidarse dentro de la liturgia cristiana en el Nuevo Mundo (Zuloaga, 2012). Desafortunadamente la duración de esa ciudad colonial fue efímera. Los constantes ataques de los indios, conflictos internos y las extremas condiciones

⁸ Para Unwin (2001), el vino llegó a la Nueva Granada por México. De acuerdo con esto y según las ordenanzas de 1524, “En apenas 30 años la viticultura se había extendido desde México hacia el sur por toda la costa occidental de América Latina hasta Concepción” (p. 291), consideración apresurada para algunas poblaciones que hasta ahora se estaban fundando.

climáticas y geográficas de esta zona del Golfo de Urabá, la llevaron a su extinción quince años después de ser establecida.

Por esa necesidad de tener el recurso vínico en la liturgia y la religiosidad de la iglesia católica, proveído en un primer momento por el comercio y tráfico de mercancías, la continuación de este proceso se dio con el desarrollo de los cultivos de la uva a manos de las órdenes religiosas, como los dominicos y especialmente los jesuitas, en regiones de la zona Andina, con similares características geográficas a las europeas.

De esta manera, la Compañía de Jesús, bajo una visión económica y productiva, fue quien logró implementar de manera exitosa los cultivos de uva en el territorio que hoy se conoce como Departamento de Boyacá, a través de las haciendas adscritas al colegio de Tunja. En la hacienda La Compañía o de Firavitoba, que estuvo localizada en el valle que se extiende entre los actuales municipios de Iza y Firavitoba, se implementó una producción extensiva de uva de la variedad Misión para garantizar la producción vinícola⁹. Firavitoba formaba parte del sistema económico de las haciendas destinadas a la manutención del colegio jesuítico de Tunja. Este tipo de haciendas también estaban enfocadas a lograr el control territorial, a partir de la reducción y el control mismo de la población indígena local, la cual se utilizaba como mano de obra dentro de las mismas (Fajardo y Gonzalez Mora, 2010, p. 389). Este proceso inició en las cordilleras y se extendió a las tierras bajas o llanos, donde también se estableció el cultivo del trigo y la ganadería de carne y de leche¹⁰.

La imagen de la uva

Teniendo en cuenta que la producción de vino buscaba surtir la demanda religiosa para las misas, dicha celebración de esta dentro de la liturgia cristiana implicó el uso de los ornamentos propios para su celebración. Un ejemplo de la cultura material propia de esta religiosidad es el cáliz de plata elaborado por la Compañía de Jesús. En sus adornos se observan racimos de uva en el soporte y en

⁹ La cepa variedad Misión se puede encontrar aún de manera silvestre en algunos lugares de Colombia.

¹⁰ Llama la atención que para delimitar la hacienda Firavitoba, se levantara una cerca en tapia de piedra de dieciséis mil varas de longitud (13 km aprox.), en las cuales había pilares a trechos, con el nombre de Jesús.

el astil, lo que denota la importancia simbólica del cultivo y producción de la vid para el catolicismo colonial neogranadino (Figura 3 y Figura 4).

Figura 3. Cáliz de plata fundida, dorada y calada, siglo XVIII (izq.). **Figura 4.** Detalle cáliz de plata adorno de vid en cuerpo del cáliz (der.)



Fuente: Varios, 2022.

No obstante, es “La Lechuga” elaborada por el orfebre José Galarza en el siglo XVIII, el ejemplo más destacado de este tipo de artefactos litúrgicos elaborados por los jesuitas para las celebraciones religiosas, como la festividad del Corpus Christi y la exposición del santísimo sacramento a través de las custodias. La Lechuga es la mejor muestra de la orfebrería barroca andina con aplicación de piedras preciosas como esmeraldas, amatistas, zafiros, entre otras. Esta custodia perteneció a la colección de ornamentos de la Iglesia de San Ignacio, en Bogotá. En el disco sacramental de la custodia se pueden apreciar ocho racimos de uvas elaborados en oro y amatistas; las hojas de parra son también de oro y pintadas con verde de esmeralda (Figura 5 y Figura 6).

Figura 5. Custodia conocida como “La Lechuga” elaborada por el orfebre José Galarza, siglo XVIII. Alto 80 cm; 33,5 cm diámetro sol (izq.). **Figura 6.** Detalle de la Custodia La Lechuga, disco sacramental; vid elaborada en oro y amatistas (der.).



Fuente: Varios, 2022.

Vino como en botica

La Compañía de Jesús se precia de ser una de las órdenes religiosas mejor vinculadas con los procesos de educación y de las ciencias en general, ya que formó a sus discípulos desde diferentes áreas del conocimiento, incluidas las médicas y terapéuticas, las cuales durante los siglos XVII y XVIII ocuparon un lugar importante dentro de la formación de los futuros sacerdotes, consolidándose poco a poco como profesión en las nacientes universidades americanas (Fajardo y Gómez, 2020). Dentro del proceso de inicio y consolidación de estas ciencias en lo que hoy es Colombia, los boticarios y las boticas cumplieron un papel esencial, siendo estas últimas, escenarios de mestizaje en lo referente a la elaboración de remedios y medicamentos para tratar diferentes enfermedades donde el vino cumpliría un papel relevante.

Si bien los jesuitas se basaron en los textos clásicos de la medicina como Hipócrates, Galeno y Dioscórides, con la llegada de los europeos a América los

conocimientos médicos se enriquecieron. En el texto del padre jesuita José Gumilla (2012, original 1745) “*El Orinoco Ilustrado*”, se recogen testimonios del uso de elementos naturales por parte de los indígenas de los Llanos Orientales, para sus procesos terapéuticos. Se describe el uso de fermentos de ciertas palmas como el corozo (*Acrocomia sclerocarpa*):

...que se debía beber el agridulce durante quince días y en ayunas. Es una especie de palma que se da en sitios secos y tierras arenosas, pero es muy difícil de derribar y sobre todo de abrirle la concavidad en el tronco junto al cogollo que es lugar donde se consigue su jugo. Este se mantiene dulce durante veinticuatro horas y en las siguientes se torna agridulce... (p. 439).

El líquido que sale del árbol es claro y de sabor dulce y después de algún tiempo, se torna algo parecido al champán. En “Aspectos médicos en la obra de Gumilla”, Fortique (1971) señala que existía aún la creencia de que esta especie de vino fermentado provocaba la concepción en mujeres con tendencia a la esterilidad.

Es así como, las tareas misioneras de los jesuitas desarrolladas en diferentes regiones, enriquecieron su conocimiento sobre la preparación de remedios, ampliando el saber terapéutico, al abarcar los procedimientos médicos europeos y los de los indígenas americanos. Es así como, junto con los elementos proporcionados por la naturaleza americana, el vino entró a formar parte de esa terapéutica, como lo describe nuevamente Gumilla:

Recurre a unos piñones (Jatropha curcas) que “conmueven los humores y causan una grande operación” (peristalsis intestinal). Estos piñones maduran dentro de unas frutas parecidas a los higos verdes y las hojas de los árboles que los producen son similares a las higueras. Si los piñones se tomaron con vino, cesa la operación bebiendo agua fresca; y al contrario, si se tomaron con agua, cesa la comoción tomando vino; pero si se los comió el enfermo, en tal caso cesa la operación tomando vino o agua (p. 447).

El vino también se mezcló con elementos de naturaleza animal proveniente de los ríos, para el tratamiento de la retención de orina:

Apelaban a las piedras de curbinata (Cynoscion virescens). La curbinata es un pescado mediano y abunda en el Orinoco. Es de gusto suave y especial pero su mejor aprecio proviene por las dos piedras que cría en la cabeza, del tamaño de dos almendras sin cascara. Su color de perla fina y sus visos de nácar usadas en forma de polvos tomados en una cucharada de agua o de vino tibio, hacer correr la orina (Gumilla, p. 228¹¹)

¹¹ “Pero se ha observado que, si no se guarda la dosis y hay exceso en la cantidad de dichos polvos, se laxan de tal modo los músculos que no se puede retener la orina”.

Según Fortique (1971), las piedras o concreciones nombradas por el misionero son otolitos o huesos auriculares. Para ese momento, en algunos pueblos llaneros aún se les atribuían a estas propiedades medicinales.

Conclusiones

Así como se surtieron los procesos de mestizaje cultural, social, económico y político en los nuevos territorios, con el vino también se llevó a cabo estas mismas adaptaciones que permitieron la dinamización de la bebida en las geografías locales americanas. El vino en un primer momento se constituyó como una necesidad tanto social (elemento de estatus) como comercial (tráfico legal e ilegal de la bebida); todo ello en el escenario de las primeras fundaciones y asentamientos urbanos en la Nueva Granada. Matizando estos procesos es clave resaltar la presencia del elemento religioso en su desarrollo, por medio de las órdenes religiosas como los jesuitas.

El papel que cumple el vino en las celebraciones litúrgicas no se vio diezmado, al contrario, esa necesidad implicó que la iglesia surtiera esa demanda de la bebida de muchas formas. Aquí los jesuitas cumplieron un papel relevante no solo impulsando en los primeros momentos, la importación de la bebida, sino implementando los cultivos para su producción. El vino inspiró también esa cultura material y la representación de la uva en elementos como custodias y cálices, donde la uva ocupó un lugar relevante en las imágenes religiosas.

Este proceso también permitió vincular al vino con las formas científicas y médicas implementadas en especial por la Compañía de Jesús: el vino aparte de ser “la sangre de Cristo” formó parte importante de la elaboración administración de medicamentos, donde también se percibe un encuentro de saberes y conocimientos médicos entre lo indígena y lo europeo.

El camino histórico del vino se ha podido reconstruir gracias a la revisión de documentos de archivo, así como la de la cultura material asociada a él; este proceso continuo desde una perspectiva interdisciplinaria donde confluyen historiadores, geógrafos, antropólogos, arqueólogos, enólogos y los interesados por el tema que cada día aumentan y aportan nuevos elementos e información de la vitivinicultura a una región como América Latina y también al caso colombiano.

Referencias

- Archivo General de la Nación 2021. Investigación Cocinas tradicionales. Archivo General de la Nación. Colombia. Bogotá D.C., 93 p.
- Cushner, N. 1980. Lords of the Land : Sugar, Wine, and Jesuit Estates of Coastal Peru, 1600-1767. SUNY Press, 225 p.
- Escribano G y Mederos A 1996. Botijas en yacimientos arqueológicos subacuáticos de las Islas Canarias: una fuente complementaria para el análisis del comercio canario-americano. *Revista XII Coloquio de Historia Canario-americana* No. 12.
- Fajardo SJJ y González F 2010. Educadores, ascetas y empresarios: los jesuitas en la Tunja colonial (1611-1767). Tomo II / 1ra ed., Bogotá: Editorial Pontificia Universidad Javeriana.
- Fajardo SJJ y Gómez A 2020. Boticas y boticarios jesuitas en Santafé y las misiones de la Orinoquia: Nuevo Reino de Granada 1616-1767. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana.
- Fortique J 1971. Aspectos médicos en la obra de Gumilla. Italgráfica. Caracas, Venezuela.
- Gumilla J 2012 [1745]. El Orinoco ilustrado y defendido, historia natural, civil y geographica de este gran rio y de sus caudalosas vertientes. Valladolid: Editorial Maxtor.
- Lobo M 1993. El comercio del vino entre Gran Canaria y las Indias en el siglo XVI, Cabildo Insular de Gran Canaria, Valencia-Las Palmas.
- Machuca P 2018. El vino de cocos en la Nueva España. Historia de una transculturación en el siglo XVII. El Colegio de Michoacán, 392 p.
- Mártir de Anglería P 1989 [1550]. Décadas del Nuevo Mundo. Polifemo ediciones.
- Mira E. Vinos y élites en la América de la Conquista. *Iberoamericana*, XV, 57, 2015, 7-23.
- Ojeda R 2007. Producción, comercio y contrabando del vino en el Virreinato de la Nueva Granada en el período colonial. *Revista Memorias*, Año 4, Nº 7.
- Sarcina A y Quintero C 2018. Las cuatro vidas de Darién. El museo arqueológico e histórico de Santa María de la Antigua del Darién. ICANH, Bogotá.
- Unwin T 2001. El vino y la viña. Geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino. Barcelona: Tusquets Editores.
- Varios 2022. Iglesia de San Ignacio, Bogotá. Orfebrería, ornamentos y relicarios. Villegas editores.
- Vignolo P y Becerra V 2011. Tierra Firme. El Darién en el imaginario de los conquistadores. Colección general. Universidad Nacional de Colombia.

MEJÍA AYALA, W.; GONZÁLEZ VANEGAS, G. A. • Origen, vínculos y cultura material de la vitivinicultura en el Nuevo Reino Granada entre finales del siglo XVI y el siglo XVII

Villalobos M 2022. Una custodia de oro. Joseph Galarza maestro oribe. En Iglesia de San Ignacio, Bogotá. Orfebrería, ornamentos y relicarios. Villegas editores, p. 18-30.

Zuloaga T 2012. Colombia ¿La primera tierra del vino? *Blog Revista Cronopio*. Disponible en: <https://blog.revistacronopio.com/?p=1827>.

Vitivinicultura en Baja California durante el siglo XX.

Propuestas para su estudio desde la historia

*Diana L. Méndez Medina*¹

Introducción

Este capítulo tiene como objetivo proponer una periodización de la vitivinicultura en Baja California durante el siglo XX. Es sabido que el cultivo de vid en Baja California, entidad federativa localizada en el extremo noroeste de México, en la frontera norte con California y el suroeste de Estados Unidos, se extendió a finales del siglo XVII a través de siembra de las primeras vides hecha por el padre jesuita Juan De Ugarte (S. A. Corona, 2004, p. 91-97).² Con la secularización de las misiones en el siglo XIX la vitivinicultura fue abandonada, aunque las vides no desaparecieron y hacia finales de esa centuria la elaboración de vino fue continuada por migrantes de origen europeo que arribaron al Partido y posterior Distrito Norte de la Baja California, entre ellos individuos de nacionalidad francesa y española, propietarios de vinaterías, licorerías y viñedos (A. Uribe, 2016, p. 107-113). Si bien, resulta atractivo y relevante internarse en el estudio de la producción de vid y vino en los siglos XVIII o XIX, es de nuestro interés examinar el devenir de la vitivinicultura durante el XX con la intención de comprender antes el reconocimiento que actualmente tiene Baja California como zona emblemática del vino mexicano.

A partir de la investigación que inicié en 2014 he concretado algunos productos académicos y de divulgación sobre la historia de la vitivinicultura en Baja California durante el siglo XX que se citarán en este capítulo, asimismo he

¹ Investigadora, Universidad Autónoma de Baja California, Instituto de Investigaciones Históricas.

² Para conocer más detalles sobre la elaboración de vino y consumo, así como su valor económico como moneda de cambio en las colonias jesuitas en Baja California en el siglo XVIII, véase M. T. Mora Cortes, 2023, p. 123-138.

conseguido adentrarme en el conocimiento de problemáticas, sobre todo, suscitadas por la expansión del turismo enológico, derivado del interés del empresariado y del gobierno estatal por desarrollar un destino turístico que integrara los recursos naturales y culturales con la producción de vino, intención que se materializó con la creación de la Ruta del Vino en el Valle de Guadalupe en el año 2012 (J. J. Quiñones, N. L. Bringas y C. Barrios, p. 132).

La expansión de los servicios que demandan los visitantes del Valle de Guadalupe ha transformado esta zona. Los estudios hechos por investigadores y académicos de instituciones de educación superior y centros de investigación regionales, como El Colegio de la Frontera Norte (COLEF) y la Universidad Autónoma de Baja California (UABC) dejan de manifiesto la vulnerabilidad actual del Valle de Guadalupe y las necesidades inmediatas que se deben atender resultado de una década de actividades relacionadas con el turismo enológico. Sin embargo, los enfoques de coyuntura soslayan el estudio de la vitivinicultura con una perspectiva más prolongada en el tiempo. En diversos textos se aluden pasajes de su historia en la península con la finalidad de afirmar el arraigo de la producción de vid y vino (por ejemplo, en L. Sánchez Zepeda, 2002, p. 718-723; L. Sánchez Zepeda, 2006, p. 161-179; J. J. Quiñones, N. L. Bringas y C. Barrios, p. 137-141).

De igual manera, la observación de corto plazo pierde de vista limitaciones que esta industria ha enfrentado en la última centuria ante la ausencia de políticas agroindustriales perdurables, la escasez de agua en el Valle de Guadalupe, advertida por productores de la localidad desde los años cincuenta, y la falta de una política fiscal que favorezca la competitividad de los vinos mexicanos frente a los caldos importados y anime a un mayor consumo interno que hoy en día sigue siendo bajo respecto a otros países, aunque ha aumentado de manera paulatina y sostenida desde la década de 2010.³

La periodización para el estudio de la vitivinicultura en Baja California durante el siglo XX que presentamos a continuación incluye anotaciones sobre

³ En 2013 se registró un consumo de 750 ml por persona; cuatro años después ascendió a 960 ml y en 2019 rebasó 1 litro *per cápita*. Sin embargo, 65% del vino que se consume son vinos importados de origen español, francés, chileno, italiano, argentino, estadounidense, entre otros (S. González Andrade y A. Aguilar López, 2022, p. 77).

fuentes, temas y problemáticas que se pueden explorar en cada etapa; está muy lejos de ser una historia acabada sobre esta industria en la península bajacaliforniana, nuestro objetivo es presentar un documento que sea útil para adentrarse en la investigación histórica. Para definir esta periodización partimos de la revisión de fuentes primarias (hemerografía, entrevistas, documentos oficiales, decretos presidenciales y estadísticas) y de textos escritos por historiadores de esta región, cuyos estudios sobre los colonos en el Valle de Guadalupe, la producción agrícola y los cambios en la primera mitad del siglo XX (R. E. Ruiz Ríos, 2008 y 2011), al igual que sus apuntes sobre las condiciones sociales de los trabajadores migrantes que llegaban al mismo valle cada vendimia (B. L. Santiago Guerrero, 1999), sus recuerdos y experiencias en esta zona vitivinícola (C. Magoni, 2009 y 2023), me mostraron la complejidad, al igual que las múltiples posibilidades para profundizar en el estudio de la vid y el vino en esta región del noroeste mexicano.

El siglo XX de la vitivinicultura en Baja California inicia alrededor de 1936 con la política del gobierno encabezado por el presidente Lázaro Cárdenas (1934-1940) para fomentar la producción de vino y así crear industrias locales en el contexto del plan de recuperación de los Territorios federales, que contemplaba al Territorio Norte de la Baja California, hasta mediados de los primeros años de la década de 2010, cuando el vino producido en Baja California cobra relevancia en el ámbito nacional, resultado de la recuperación de la viticultura, el despunte de nuevas bodegas y la definición de la Ruta del Vino. En todos los periodos el corte temporal es tentativo, susceptible de modificación, según el aspecto o proceso que sea el eje de estudio, por esta razón en todos los casos utilizamos la alocución latina *ca.*

Primera etapa.

Despunte de la industria vitivinícola (ca. 1936-1956)

Este periodo inicia con las disposiciones del gobierno de Lázaro Cárdenas para favorecer la viticultura en el entonces Territorio Norte de Baja California, como base para el desarrollo de la industria vinícola en Tijuana y Tecate. En el transcurso de casi dos décadas las bodegas se multiplicaron y se extendieron los terrenos sembrados con vid. Los viticultores y vinicultores lograr hacerse presentes como gre-

mio. En agosto de 1941 formaron la Asociación de Vitivinicultores del Territorio Norte de la Baja California. Siete años después, por iniciativa de productores bajacalifornianos, se fundó la Asociación Nacional de Vitivinicultores en enero de 1948.

La década de 1940 fue de crecimiento en la producción de vino, al igual que otros destilados obtenidos de la uva. Este hecho puede atribuirse a las expectativas sobre las ventajas que se obtendrían con el decreto de establecimiento de la zona libre en 1937. Tenemos conocimiento del caso de Bodegas de Santo Tomás que en 1941 contaba con una planta para producir hasta tres millones de litros. En 1944 elaboró 2 864 363 litros. A primera vista, el incremento de la producción podría interpretarse como un indicio de prosperidad en esta industria. Pero también hay evidencias de que los productores de vid y vino en Baja California tenían que lidiar con el bajo consumo de sus productos en el mercado nacional, desalentado por el gobierno federal con las campañas antialcohólicas, revividas en la segunda mitad de los años treinta y la nula intervención para fomentar el consumo por parte del estado federal (D. L. Méndez Medina, 2016, p. 154-157, 169-172).

La legislación nacional tampoco favorecía la producción de vinos, ni mucho menos alentaba el consumo. En 1943 se expidió la Ley Vitícola, en ella se privilegiaron aspectos de orden técnico y administrativo sin prestar atención a la carga fiscal de los vinos de mesa, que en distintos momentos provocó protestas de los productores de vino (D. L. Méndez Medina, 2016, p. 172-74). A lo largo de la década de 1940 los productores de vid y vino en Baja California resintieron el retiro del apoyo del gobierno federal que había tratado de incentivar esta industria en los años treinta, pero a partir de los cuarenta la política agrícola se dirigió a promover el cultivo de la vid en zonas dominadas por el monocultivo de algodón en el norte de México, aunque los resultados de la política estatal fueron muy discretos, ya que los precios de esta fibra iban al alza (L. Aboites Aguilar, 2013, p. 107).

Ante la ausencia de políticas de fomento para la producción de vid, la elaboración y consumo de vino, esta industria se sostuvo en Baja California gracias a las expectativas e inversión de algunos empresarios, propietarios de bodegas y viñedos como Bodegas San Valentín, Bodegas de Santo Tomás y otras establecidas hacia finales de años veinte como Vinícola Regional, Bodegas de Tanamá, Bodegas Cruz, Murúa Martínez y Cetto y Co. S.A (D. L. Méndez Medina, 2016, p. 162).

Estas bodegas debían incentivar el consumo de sus productos con la finalidad de mantener sus empresas. Bodegas de Santo Tomás, bajo la dirección del enólogo Estaban Ferro, había integrado un catálogo de bebidas alcohólicas derivadas de la uva como vinos tintos, blancos, dulces y espumosos para ofrecer mayor variedad al consumidor mexicano y así competir con las bebidas extranjeras (D. L. Méndez Medina, 2018, p. 157). El catálogo de productos de Bodegas de Santo Tomás otorgaba mayor peso a los vinos, en comparación con otras vinícolas contemporáneas en la misma entidad. Bodegas San Valentín, fundada en 1912, que producía vino tinto, moscatel, aguardiente, oporto, jerez dulce, brandy, blanco seco, vermouth dulce y seco y jerez seco, en ese orden de importancia.⁴ Bodegas de Rancho Viejo, fundada en 1947, con una bodega bien equipada, producía vino blanco, blanco seco, clarete y aguardiente (D. L. Méndez Medina, 2021, p. 112). Por otra parte, se promovió el consumo de vinos locales en restaurantes y los comerciantes reciben la autorización para obtener permisos y vender vinos generosos en botella cerrada.

No obstante, los esfuerzos de los productores de vino por subsistir la extinción de la publicidad de las vinícolas en la prensa local dejan de manifiesto el declive de esta industria. Sumado al poco interés de las autoridades gubernamentales hacia esta actividad, la escasez de agua superficial y el alto costo de inversión para la extracción de agua subterráneo condujo a una perspectiva pesimista respecto a la vitivinicultura. Desde finales de la década de 1940, la carencia de agua empezó a hacer estragos. Los estudios sobre la extracción de agua subterránea en el Valle de Guadalupe habían arrojado resultados poco alentadores para las vinícolas, que no pudieron extender sus viñedos a esta zona (D.L. Méndez Medina, 2021, p. 93-94), con la finalidad de obtener materia prima con mayor facilidad y así reducir los costos de producción. Además, extender los viñedos al Valle de Guadalupe garantizaba disponer de materia prima constante, ya que esta zona reúne condiciones climáticas favorables para la producción de uva con cepas bien establecidas, poco susceptibles a plagas y enfermedades gracias al predominio de suelos relativamente arenosos (H. Johnson y J. Robinson, 2014, p. 319).

⁴ Archivo Histórico Municipal de Mexicali, Fondo Gobernadores. Alfonso García González. "Balance general de Bodegas de San Valentín S. de R. L.". Tecate. 15 de agosto de 1948. Caja 4, exp. 13, s.f.

Segunda etapa. Estancamiento (ca. 1956-1965)

A partir de la segunda mitad de los años cincuenta y hasta mediados de los sesenta identificamos un periodo de subsistencia de la industria vitivinícola en Baja California, a costa del esfuerzo del empresariado. Hay cambios en las compañías vitícolas más antiguas. En 1952 se disolvió la sociedad de Abelardo L. Rodríguez y Esteban Ferro, propietarios de Bodegas de Santo Tomás, la empresa más importante en la región desde la década de 1930. Bodegas San Valentín cerró en 1958, aunque su propietario continuó con la producción de uva. A pesar de la falta de incentivos surgieron nuevas vinícolas, Ferro, el enólogo de Bodegas de Santo Tomás, fundó Bodegas Miramar y, como mencionamos en el apartado anterior, en 1947 se fundó Bodegas de Rancho Viejo.

El caso de Bodegas de Rancho Viejo muestra que la falta de consumidores es uno de los principales obstáculos que las vinícolas mexicanas han tenido que sortear. Esta empresa surgió con una fábrica equipada con maquinaria de vanguardia, con socios solventes, que pudieron cubrir la necesidad de materia prima mediante la importación de uvas de California. Sin embargo, carecían de canales de comercialización de sus productos, que requería una alta inversión, pero eran de baja calidad y poco competitivos ante los vinos importados (D. L. Méndez Medina, 2021, p. 112-117).

En el mercado nacional Rancho Viejo tuvo que lidiar con la competencia desleal de los “vinos sintéticos”, elaborados a partir de alcohol, uva pasa, azúcar y otras especies. La Ley Vitícola de 1944 se propuso regular la producción de vinos para evitar su adulteración, pero los altos costos de producción, que no era compensada por las ganancias obtenidas por la venta de productos, provocaron que algunas empresas mantuvieran estas prácticas.

El estudio de caso de Bodegas de Rancho Viejo permitió documentar una estrategia que siguieron las empresas en la búsqueda de mejorar sus ingresos: mejorar la calidad de sus vinos, mediante la contratación de especialistas que en ese momento eran escasos en el país. Era impostergable la contratación de expertos en el campo y en la bodega para el despunte de estas empresas. Aunque a mediados del siglo XX había relajados controles de calidad de las bebidas alcohólicas derivadas de la uva, era necesario construir una gama de productos que respondiera

al gusto del mercado mexicano inclinado hacia bebidas dulces y de alta graduación alcohólica, aunque supeditado a las condiciones materiales de las bodegas.

En 1951, los socios de Rancho Viejo acordaron contratar a los hermanos Marcial y Eustaquio Ybarra, con experiencia práctica en enología, para vinificar los caldos que estaban en la bodega y encargarse de la vendimia de 1952. En el contrato se estableció que los hermanos, hijos de Eustaquio Ybarra, migrante español avecindado en la ciudad de México desde los años veinte, recibirían como pago acciones de la empresa (D.L. Méndez Medina, 2021, p. 115-116).

En los años treinta, Esteban Ferro había establecido un trato similar con Abelardo L. Rodríguez en la constitución de la empresa Bodegas de Santo Tomás, aunque él figuró inicialmente como socio de la empresa, no aportó capital sino asumió la responsabilidad de iniciar el funcionamiento de la vinícola, teniendo como principal activo las tierras del rancho Los Dolores, de tal manera que las ganancias o las pérdidas serían atribuidas a su desempeño al frente de la empresa. Conocedor de su materia, sabía que era de suma importancia trabajar en el campo para elevar la calidad de los vinos. Con este propósito, importó de Italia uva nebbiolo, dolcetto y barbera. Las nuevas variedades se sumaban a las de origen español que ya se cultivaban en los valles bajacalifornianos: moscatel, palomino, Málaga, Rosa del Perú, carignan, alicante, misión y, en menor medida, zinfandel (D. L. Méndez Medina, 2018, p. 142-147).

Aunque sugerimos denominar a este periodo como de estancamiento por el cierre de varias vinícolas, el arribo de especialistas en el campo y la bodega representó un cambio para esta industria. A partir de estos años se hizo común el arribo de enólogos provenientes del extranjero, ya que México carecía de especialistas en este ámbito, al igual que de instituciones para su formación. Después de varios años los enólogos constituían sus propias vinícolas, contando con el capital y, sobre todo, con el conocimiento del *terrior*.

Hasta ahora hemos identificado los nombres de cuatro enólogos que llegaron a los valles vitícolas de Ensenada y Tecate entre las décadas de 1930 y 1960: Esteban Ferro, Giuseppe Cagnasso, Giuseppe Croce y Camillo Magoni. Los tres últimos migraron a México contratados para trabajar en Vinos Cetto. Ferro, Cagnasso y Magoni se formaron profesionalmente en la Escuela de Alba (C. Magoni, 2023, p. 125). Posteriormente, en los años setenta, arribaron a esta

zona especialistas en enología provenientes de Argentina, un caso por contrato con Pedro Domecq y otro, el de Miguel Ángel Daruich, quien arribó al país como exiliado y recibió la encomienda del gobierno de enseñar enología a dos mexicanos, ante la ausencia de instituciones especializadas en Ensenada y el resto de Baja California (C. Millán, 2017, p. 309).

A partir de los años sesenta México se distinguió por el desarrollo de investigación agrícola de alto nivel. La creación del Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (INIA), resultado de la fusión de la Oficina de Estudios Especiales y el Instituto de Investigaciones Agrícolas, había situado a México como referente internacional en la enseñanza, experimentación, investigación y extensionismo agrícola, aunque sus esfuerzos se habían concentrado en el estudio del maíz y el trigo (F. Ávila y J. Moncada, 2014, p. 78), y el espacio de especialista en fruticultura estaba todavía vacante en los años setenta (D. A. Méndez Rojas, 2022, p. 204).

Durante la década de 1970, el gobierno federal se propuso favorecer el desarrollo de la fruticultura, incluida la viticultura. A finales de 1974 decretó la reestructuración de la Comisión Nacional Frutícola (CONAFRUT). Entre los objetivos originales de esta comisión estaba el desarrollo de la viticultura, aunque no había ninguna alusión a la industrialización de este fruto, ni a su transformación en bebidas alcohólicas⁵. Los cambios en su estructura se encaminaban a otorgarle personalidad jurídica y patrimonio propio, además de precisar sus objetivos; se esperaba que la comisión atendiera el desarrollo de la investigación y la experimentación frutícola, de acuerdo con la política agrícola vigente en esos años⁶. Cabe señalar que en la década de 1970 la vitivinicultura en México tuvo una época de auge, derivado de la alta demanda de brandy, hecho que coincidió con la política pública encaminada a favorecer la viticultura.

Tercera etapa.

Auge vitivinícola y la producción de brandy (ca. 1970-1986)

Durante las décadas de 1970 y 1980 la industria vitivinícola en México tuvo un notable crecimiento debido a la alta demanda de brandy en el país. Un indicio

⁵ *Diario Oficial de la Federación*, 31 de agosto de 1961.

⁶ *Diario Oficial de la Federación*, 4 de noviembre de 1974.

sobre la manera como el brandy, destilado de uva añejado, impulsó esta industria son las estimaciones sobre su consumo. Aunque la ingesta de cerveza era superior a la de destilados y vinos, el consumo de brandy y vinos de mesa (tintos, rosados y blancos) se había incrementado notablemente en el último decenio. De acuerdo con el estudio mercadológico de P. L. Pinson, la producción de vino pasó en una década de 4,3 millones de litros a 20,6 millones anuales (1985, p. 275-277).

La producción de brandy y de vinos de mesa provocó el incremento de la demanda de materia prima. Las hectáreas cultivadas con vides destinadas a la vinificación, así como las de uva fruta y pasas, aumentó sustancialmente; en 1965 había 19 270 hectáreas y para 1979 la superficie cultivada era de 52 255, según los datos de la Dirección General de Economía Agrícola de la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos (P. L. Pinson, 1985, p. 276). La mayor producción de uvas se registró en Sonora, en la costa de Hermosillo, en el noroeste de México, con poco más de 23 000 toneladas en 1979. Después de Sonora se situaron las zonas vinícolas de Aguascalientes, La Laguna (Coahuila y Durango), Baja California, Zacatecas, Querétaro, Chihuahua, San Luis Potosí y Guanajuato (P. L. Pinson, 1985, p. 277).

Pedro Domecq (establecida en México en 1947), era la principal productora de vinos de mesa a nivel nacional. Esta empresa había ampliado su planta productiva significativamente a partir de los sesenta. En 1963 construyó una planta en La Laguna donde invirtió 7 millones de pesos, así logró incrementar su capacidad de producción, llegando a producir 5 millones de cajas en la década de 1970 (Ayala, M., Sánchez, G.S. y Mora, M.T., 2017, p. 147). En esta misma década abrió una planta en Hermosillo (Robles y Taddei, 2004, p. 288-289) e inauguró una factoría en Baja California, el 23 de septiembre de 1972.

La llegada de Domecq a Baja California contó con el respaldo del gobernador Miltón Castellanos (1971-1977), ya que la vocación productiva de la empresa correspondía a la política agroindustrial de su gobierno, alineada a la del gobierno federal. El relato del evento de inauguración refleja la cercanía de Domecq y las autoridades gubernamentales de Baja California, comenzando por su convicción de colaborar en el desarrollo industrial de la entidad⁷.

⁷ *El Heraldo de Baja California*, 26 de septiembre de 1972.

Por otra parte, varias compañías que habían logrado transitar el declive de los cincuenta y sesenta lograron crecer. De acuerdo con los cálculos presentados por Pinson, en 1980 había tres empresas vitivinícolas situadas en Baja California con relevancia en el ámbito nacional. La primera en importancia, después de Domecq, era Bodegas de Santo Tomás, enseguida estaban las empresas de la familia Cetto, Vinos Valle Redondo y Bodegas Valle de Guadalupe. Había otras que no figuraban entre las principales productoras a nivel nacional, pero sumaban a la producción vinícola de la península, como la Compañía Vinícola Tecate S.A. y la Vinícola de Tijuana S.A. (P. L. Pinson, 1985, p. 278-282).

Durante este periodo sobresale el crecimiento de las empresas de la familia Cetto. Ángel Cetto se dedicaba a la producción de vinos desde 1928; durante décadas la empresa se mantuvo estable, aunque fabricaba vinos de mediana calidad (E. Tonella, 2013, p. 60). En la década de 1960, con Luis Agustín Cetto al frente de la vinícola, la familia Cetto incrementó sus propiedades; adquirió la Compañía Vinícola de Tecate, compró terrenos en Tijuana, así como sus primeros viñedos en Llano Colorado y en el Valle de Guadalupe. Además, implementaron cambios con miras a mejorar la producción de vino. En 1965 contrataron al enólogo Camillo Magoni, originario de la región del Piamonte, quien alternó su trabajo en la vinícola L. A. Cetto, dedicada a la producción de destilados, y Vides de Guadalupe, empresa orientada a la elaboración de vino con variedades finas. De manera simultánea a la construcción de la fábrica, el enólogo piamontés plantó variedades traídas de California para la vinificación: cabernet sauvignon, merlot, chenin blanc, colombar, riesling, sauvignon blanc, chardonnay y “el primer viñedo en la región de petite sirah, que se convertiría en una de las variedades de mayor éxito” (C. Magoni, 2023, p. 136).

La elaboración de vinos de calidad se llevó a cabo con cautela porque la alta demanda del brandy determinó la orientación de la industria en los setenta y ochenta. El perfil del consumidor era de clase media urbana, que tenía el hábito de mezclar bebidas con alta graduación alcohólica y carbonatadas, que prefería el brandy (40° en la escala Gay Lussac) y después el tequila (40° G.L.) antes que el vino de mesa (P. L. Pinson, 1985, p. 267, 275-76). Los primeros vinos de mesa de L. A. Cetto elaborados con variedades finas salieron a la venta hasta 1983 (C. Magoni, 2023, p. 143).

Además de fabricar bebidas con uva fermentada, esta familia incursionó en la elaboración de subproductos aceite de olivo, conservas de fruta y curtieron aceitunas verdes y negras a partir de cultivos que crecían igual que la vid, como el olivo, manzana, pera y durazno. Esta faceta agroindustrial se tradujo en la formación de las compañías: Productos de Olivo, Frutos del Valle de Guadalupe y Productos de Uva. La temprana diversificación en sus productos, en comparación con otras vinícolas de la región y en México, sumada a la incursión en otras actividades (como el ramo inmobiliario), fueron decisiones acertadas para esta familia empresarial, que logró sortear la crisis que llevó a la quiebra a un alto porcentaje de las vinícolas mexicanas a mediados de los años ochenta (L. Chávez, 1996, p. 30). En una década la familia Cetto formó un grupo empresarial, integrado por nueve compañías, incluida la que fundó en sociedad con Pedro Domecq en una fase de plena expansión de los Cetto en Baja California y Aguascalientes (L. Ramírez, 2021, p. 237).

La sociedad de la familia Cetto con Pedro Domecq resultó altamente benéfica, en particular la promoción en el ámbito nacional e internacional de los productos vinícolas de Baja California. Domecq contaba con capital, organización empresarial, experiencia mercadológica y recursos humanos que fortalecieron a Cetto, que era una empresa con más de cinco décadas en el mercado, pero estaba en un proceso de organización. W. K. Crowley afirma que esta empresa creó un mercado para el vino que no existía en México, gracias a la gran cantidad de recursos económicos que destinó a su promoción, estrategia que fue replicada por vinícolas más pequeñas (1989, p. 41).

Pedro Domecq incorporó al Valle de Guadalupe, donde compartía terrenos con Cetto, a la campaña publicitaria en estos años de auge de la industria. Las fiestas de la vendimia de 1974 en Baja California fueron patrocinadas por esta empresa, con una amplia difusión en la prensa y la televisión⁸. La relevancia de Domecq en la industria vitivinícola en México, con seis plantas industriales en el país y con casi una década de operación en el Valle de Guadalupe, cuyas cualidades del paisaje resaltaron con fines mercadológicos, llevan a sugerir su intervención en las negociaciones para conseguir para Baja California la sede del congreso de la

⁸ *El Heraldo de Baja California*, 18 de septiembre de 1974.

Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV) en 1980, el primero que se realizó fuera de Europa.

Las diligencias para hacer a México el país anfitrión iniciaron en 1977, durante el congreso celebrado en Suiza; continuaron en el congreso de Atenas y finalmente la asamblea en pleno de la OIV celebrada en Stuttgart, Alemania, en 1979 declaró a México sede del congreso. Un año después, del 8 al 12 de septiembre de 1980, se reunieron en Tijuana los 30 representantes de los países miembros de la organización (Organización Internacional de la Vid y el Vino, 1980).

El final de este periodo de apogeo de la industria vitivinícola en México llegó a mediados de los años ochenta debido a múltiples factores. La caída en la demanda del brandy y la incorporación de México al grupo de países firmantes del Acuerdo General sobre Aranceles de Aduana y Comercio (GATT) en 1986 situó a las bodegas mexicanas en competencia desigual con los productos importados al país. La recesión económica y los problemas financieros nacionales también golpearon a esta industria y a sus consumidores, predominantemente de clase media urbana. Ante estas condiciones, la mayoría de las empresas desaparecieron y otras cambiaron de giro. En Aguascalientes y Zacatecas solo sobrevivieron 2 empresas de las 40 registradas, mientras que en Querétaro prácticamente todas desaparecieron. En Baja California la crisis se hizo presente, aunque no derrumbó a las empresas como sucedió en otras entidades. Las empresas de Cetto sortearon las condiciones adversas por la estrategia de elaborar productos a precios competitivos para la exportación y la diversificación de sus productos, bien recibidos en Baja California y otras zonas del país. Pedro Domecq se mantuvo en Baja California y el resto de México hasta su venta a una empresa transnacional en 1989. No obstante, el declive de la industria suscitó cambios inmediatos, como la ausencia nuevamente del gobierno federal ante la adversidad que enfrentaban quienes estaban involucrados en la vitivinicultura, y otros profundos, visibles a partir del siglo XXI.

Cuarta etapa.

Surgimiento de la industria vitivinícola contemporánea y el turismo enológico (ca. 1986-2010)

El declive de la producción agrícola, particularmente de la vid, ante el sensible descenso en el consumo de bebidas alcohólicas obtenidas de la uva, particularmente del brandy, suscitó una renovación de la industria vitivinícola en Baja California y en el resto de las zonas vinícolas en México. En Baja California, la empresa Monte Xanic, fundada en 1987, marcó un cambio en la forma de producir y comercializar vino. Desde sus orígenes se propuso elaborar vinos con variedades finas, en volúmenes reducidos, para cubrir la demanda de un grupo social de alto poder adquisitivo. Además, integró todas las actividades de la cadena de valor del vino en una sola empresa. Así se convirtió en un modelo para otras vinícolas que se constituyeron en Baja California a partir de los años noventa (D. Celaya, 2014, p. 65). A Monte Xanic siguieron las vinícolas Mogor Badan (1987), Château Camou (1995), Adobe Guadalupe, Casa de Piedra Viticultores, Villa Montefiori y Viñedos Lafarga, todas constituidas en 1997.

Desde finales de la década de 1980 llegaron a los valles vitícolas bajacalifornianos especialistas en la elaboración de vino, cuyas inquietudes se fundieron con una generación de empresarios que fundaron nuevas vinícolas, con producciones reducidas y de alta calidad. El rescate de viñedos abandonados, la experimentación y elaboración de vinos con variedades finas, así como el incentivo a pequeños productores de vid para elaborar vino se originó en “La escuelita”, establecida por el enólogo Hugo D’Acosta en el poblado El Porvenir⁹. El número de empresas vinícolas se multiplicó; entre 1983 y 2010 se registró la fundación de 40 vinícolas, aunque el 90% se constituyeron entre los años 2002 y 2010 y la mayoría se asentó en el Valle de Guadalupe, como se puede constatar en la información que proporciona Gerschman (2012). Surgieron compañías medianas y pequeñas, muchas de ellas familiares, que paulatinamente ofrecieron más

⁹ Hugo D’Acosta. Nacido en León, Guanajuato. Estudió en la Escuela Nacional Superior de Agronomía de Montpellier, Francia, a donde ingresó después de tomar los cursos que impartió la CONAFRUT. Entrevista a Hugo E. D. por Bibiana Santiago, 24 de septiembre de 1997, en Archivo de la Palabra, Acervo Documental del Instituto de Investigaciones Históricas-UABC, PHO-E/1/76 (1).

opciones a los consumidores y favorecieron la competencia. Este panorama contrasta con el reducido número de bodegas que funcionaron entre la década de 1940 y 1980, con pocas empresas, pero con una producción de grandes volúmenes de destilados y vinos generosos.

El desarrollo de estas empresas sucedió de manera simultánea al arribo de visitantes a las vinícolas; algunas ofrecían recorridos en sus instalaciones y degustaciones. Las Fiestas de la Vendimia y su institucionalización a finales de la década de 1990, por iniciativa de los propietarios de las bodegas congregados en la asociación Provino (creada en 1999), quienes dieron continuidad a las festividades de la vendimia a partir del año 2000.

El programa de actividades que integraron las vinícolas en los primeros años de la Fiestas de la Vendimia a partir de la década de 1980, se combinó con la gastronomía, en particular con la denominada *Baja-Med*.¹⁰ De manera paulatina el Valle de Guadalupe se convirtió en un atractivo para visitantes foráneos, dando forma a un destino de turismo enológico, favorecido por las autoridades gubernamentales de Baja California a partir de la década del 2000, mediante la promoción del destino, destacando el paisaje, las actividades recreativas, particularmente conciertos, la gastronomía, la celebración de eventos sociales, y la calidad de los vinos (J. J. Quiñones, N. L. Bringas y C. Barrios, 2012).

La preservación de las condiciones naturales y los previsible cambios ante el creciente arribo de visitantes recibieron poca atención dentro de las políticas públicas para incentivar el turismo enológico en el Valle de Guadalupe. Hasta 2006 se publicó el Programa Regional de Ordenamiento Ecológico del corredor San Antonio de las Minas-Valle de Guadalupe, seguido por el Programa sectorial de Desarrollo Urbano Turístico de los Valles Vitivinícolas del norte de Ensenada. En palabras de Ileana Espejel ambos programas “marcan las posibilidades para construir un espacio rural que respeta las limitaciones propias del terreno y conservar los paisajes singulares, la biodiversidad y la cultura”, sin embargo, su aplicación ha sido fallida, evidente ante el desorden que impera actualmente (Leyva y Espejel, 2017, p. 167).

¹⁰ Sobre los orígenes de las fiestas de la vendimia actuales, véase “Fiestas de la vendimia en Ensenada. Orígenes de una tradición que trasciende fronteras”, cápsula producida por el Centro de Estudios Vitivinícolas de Baja California (CEVIT), 23 de agosto de 2020, disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=c4Sx0FD-VHo>.

Consideraciones finales

A manera de cierre de este texto, cuya finalidad es advertir periodos de la industria vitivinícola en Baja California, considerando las políticas públicas, las empresas e individuos en cada fase, queremos puntualizar que este recorrido muestra una trayectoria de altibajos del estado mexicano respecto a las políticas públicas dirigidas hacia la vitivinicultura como agroindustria, así como aquello que concierne a la producción y comercialización del vino. Esta postura contrasta con el apoyo decidido al enoturismo, cuya proyección de Baja California y de México en el ámbito internacional resulta favorable para las autoridades gubernamentales.

Las fuentes primarias disponibles para profundizar en el estudio de la producción del vino en México durante el siglo XX están dispersas. Se carece de estadísticas oficiales sobre la producción de vino, de archivos históricos de organizaciones gremiales y de las empresas vinícolas, así como de trabajos de investigación o archivos de instituciones dedicadas a la investigación vitivinícola, a diferencia de otros países de América Latina, que cuentan con estadísticas oficiales, publicaciones periódicas sobre festividades en torno a la vendimia o documentación de instituciones educativas o de investigación agrícola. Ante este panorama consideramos que la historia oral puede ser una fuente de suma importancia, así como las publicaciones periódicas (diarios y revistas), particularmente las dedicadas a eventos sociales de la élite económica y las guías turísticas. De igual manera, es urgente incentivar los estudios sobre las regiones vitivinícolas en México, que enriquezcan el conocimiento sobre el devenir de esta industria en la última centuria.

Fuentes consultadas

Aboites Aguilar L. 2013. *El norte entre algodones. Población, trabajo agrícola y optimismo en México, 1930-1970*, El Colegio de México, México, 461 pp.

Ávila F. y Moncada de la Fuente, J. 2014. *Breve historia de la investigación agrícola en México*, Colegio de Postgraduados, México, 240 pp.

Ayala M, Sánchez GS y Mora MT 2017. “La vitivinicultura actual en el estado de Coahuila”, en Martínez CC, Román JG y Mora MT. *Uvas, tierra y memoria. Coahuila: Raíz de la vitivinicultura en América*, Gobierno del Estado de Coahuila, Secretaría de Cultura de Coahuila, Universidad Autónoma de Coahuila, Escuela de Ciencias Sociales, Quintanilla Ediciones, México, p. 154-187.

Celaya Tentori D 2014. *El desarrollo del sector vitivinícola en Baja California (2000-2013): un análisis desde la perspectiva del desarrollo endógeno*, Tesis de Doctorado, El Colegio de la Frontera Norte, 238 pp.

Corona Páez SA 2004. *La vitivinicultura en el pueblo de Santa María de las Parras. Producción de vinos, vinagres y aguardientes bajo el paradigma andaluz (siglos XVII y XVIII)*, Ayuntamiento de Torreón, Instituto Municipal de Documentación, Archivo Histórico Eduardo Guerra, Torreón, 357 pp.

Crowley WK 1989. The Growth of the Mexican Wine Industry, *Yearbook of the Association of Pacific Coast Geographers* 51(1): 25-47.

Chávez Ruiz L 1996. *Desarrollo y potencial de la industria del vino en Baja California: L.A. Cetto un estudio de caso*, Tesis de Maestría, El Colegio de la Frontera Norte, 111 pp.

Diario Oficial de la Federación (31 de agosto de 1961). “Decreto por el que se crea la Comisión Nacional de Fruticultura”, Secretaría de Agricultura y Ganadería, México, citado 18 de marzo de 2024, disponible en: <https://sidof.segob.gob.mx/notas/4630006>.

Diario Oficial de la Federación (4 de noviembre de 1974). “Decreto por el que se reestructura la Comisión Nacional de Fruticultura como organismo público descentralizado con personalidad jurídica y patrimonio propio, que tiene por objeto promover, estimular y mejorar la fruticultura del país, su industrialización y comercialización en los mercados interno y externo”, Secretaría de Agricultura y Ganadería, México, citado 18 de marzo de 2024, disponible en: <https://sidof.segob.gob.mx/notas/4718971>.

El Heraldo de Baja California, Tijuana, Baja California, 26 de septiembre de 1972, “Nueva planta vinícola Domecq en Baja California”, Tijuana, Baja California.

El Heraldo de Baja California, 18 de septiembre de 1974, “Patrocinado por Domecq. Fiesta de la vendimia 1974. Gobernador Miltón Castellanos logra el binomio ideal entre campesinos e industriales en Baja California”, Tijuana, Baja California.

Emerson LB 1979. *Mexico's grape industry: table grapes, raisins, and wine*, Department of Agriculture, Foreign Agricultural Service, Washington, 22 pp.

Entrevista a Hugo ED por Bibiana Santiago, 24 de septiembre de 1997, en Archivo de la Palabra, Acervo Documental del Instituto de Investigaciones Históricas-UABC, PHO-E/1/76 (1).

“Fiestas de la vendimia en Ensenada. Orígenes de una tradición que trasciende fronteras”, cápsula producida por el Centro de Estudios Vitivinícolas de Baja California (CEVIT), 23 de agosto de 2020, disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=c4Sx0FD-VHo>, citado 18 de marzo de 2024.

Gerschman R 2012. *Guía catadores del vino mexicano*, Planeta, México.

González Andrade S y Aguilar López A 2022. “Las regiones vitivinícolas de México: Producción de uva para elaborar vinos”, en A. Vázquez Elorza, N. Borrego Pérez, A. Herrera. García y E. Sánchez Osorio (coord.), *La industria vitivinícola mexicana en el siglo XXI: retos económicos, sociales y ambientales*, Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C., México, p. 73-104, citado 18 de marzo de 2024, [Disponible en: https://www.researchgate.net/publication/363207078_La_industria_vitivinicola_mexicana_en_el_siglo_XXI_retos_economicos_sociales_y_ambientales].

Johnson H y J Robinson 2014. *Atlas mundial del vino*, 7a edición revisada, Blume, Barcelona, 400 pp.

Leyva C y I. Espejel 2017. *Valle de Guadalupe: paisaje en tres tiempos*, Universidad Autónoma de Baja California, México, 223 pp.

Magoni C 2009. *Historia de la vid y el vino en la península de Baja California*, Universidad Iberoamericana, México, 225 pp.

Magoni C 2023. *Camillo Magoni. Autobiografía*, s.p.i.

Méndez Medina DL 2016. Entre intenciones y limitantes: la industria vitivinícola en Baja California (1935-1943), *Signos históricos*, XVIII, (36), 148-179.

Méndez Medina DL 2018. “Bodegas de Santo Tomás conformación y funcionamiento de la vinícola, 1931-1952”, en N. Cruz González y D.L. Méndez Medina (coord.), *Enfoques desde el noroeste de México. Poblamiento y actividades económicas en Baja California y Sonora, siglo XVIII al XX*, Universidad Autónoma de Baja California, Mexicali, p. 131-168.

Méndez Medina DL 2021. “Empresarios capitalinos en la industria vitivinícola de Baja California a mediados del siglo XX. El caso de Bodegas de Rancho Viejo” en M. González Félix y J. Méndez Reyes (coord.), *Sectores económicos, arreglos políticos y empresarios en Baja California. Atisbos desde la historia reciente, 1900-1976*, Universidad Autónoma de Baja California, Instituto de Investigaciones Culturales-Museo UABC, Mexicali, p. 93-121.

Méndez Rojas, D. A. 2022. *Modernizar la agricultura, movilizar las ideas: Trayectorias de los becarios en Ciencias Agrícolas de la Fundación Rockefeller en México, 1940-1980*, Tesis de Doctorado, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 273 pp.

Millán O 2017, *El marciano y la langosta. La increíble aventura por carreteras, desiertos, mares y ciudades para descubrir la nueva cocina de la Baja*, Secretaría de Cultura, Trilce, UNESCO, México, 431 pp.

Mora Cortés MT del C 2023. *Regar pasa cosechar: la agricultura en la Antigua California jesuita*, Tesis de Maestría, Instituto de Investigaciones Históricas, UABC, 179 pp.

Organización Internacional de la Vid y el Vino. 1980. *XVII Congreso Internacional de la Vid y el Vino*. Pedro Domecq, México. [Folleto]

Pinson PL 1985. Une stratégie de commercialisation proposée pour développer l'usage de vins de table au Mexique. *Bulletin de l'OIV* (648-649): 266-292.

Ramírez L 2021. "Esplendor vitivinícola en Aguascalientes y nuevos impulsos en el periodo del desarrollo estabilizador. Algunas aproximaciones con Misión Santo Tomás de Baja California", en A. Almaraz, *Historias de nuestras regiones. Un breve recorrido*, Secretaría de Educación Pública, Secretaría de Cultura, México, p. 217-240.

Robles J y Taddei C 2004. "La industria vitivinícola en Sonora", en *Actas del XIII Simposio de la Sociedad Sonorense de Historia, La industria en la historia de Sonora*, Universidad de Sonora, Hermosillo, p. 285-297.

Quiñonez JJ, Bringas NL y Barrios C. *La ruta del vino en Baja California*, citado 18 de marzo de 2024, p. 132-149. [Disponible en <http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/cuadernos/pdf18/articulo8.pdf>].

Ruiz Ríos RE 2008. *De colonos "prósperos" a extranjeros "reticentes". Rusos Molokanes en el Valle de Guadalupe, Baja California, 1906-1958*, Tesis de Doctorado, El Colegio de Michoacán.

Ruiz Ríos RE 2011. Tierra y vid. Bodegas de Santo Tomás y los inicios de la vitivinicultura en el Valle de Guadalupe, Baja California, en L. C. León (coord.), *Territorio, sociedad y frontera. Estudios históricos sobre Baja California*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Tijuana, p. 139-186.

Sánchez Zepeda L 2002. Organización productiva vitivinícola en el valle de Calafia, *Comercio Exterior*, 52, (8), 718-723.

Sánchez Zepeda L 2006. "La industria vitivinícola", en A. Mungaray Lagarda y J. M. Ocegueda Hernández (coords.), *Estudios económicos sobre Baja California*, Universidad Autónoma de Baja California, Miguel Ángel Porrúa, México, p. 161-179.

Santiago Guerrero BL 1999. El Valle de Guadalupe: un nuevo destino para el jornalero migrante, *Calafia*, IX, (3), 53-61.

Tonella E 2013. *Memorias de un bajacaliforniano. Legado de un visionario*, Ediciones ILCSA, México.

Uribe Núñez A 2016. *Negociantes, formación de riqueza y actividades económicas en el partido/distrito norte de la Baja California 1880-1910*. Tesis de Maestría. Instituto de Investigaciones Históricas, UABC, 179 pp.

La vitivinicultura tropical cubana: el redescubrimiento de la potencialidad de las regiones húmedas para producir vino

José Antonio Figueredo Hernández¹

Katia Jover¹

Introducción

La producción de vino en Cuba, ha recorrido -desde la época colonial española- una serie de derivas tensionadas por un lado por el deseo de la tenencia de viñedos y vinos, anclado en un anhelo de la cultura ibérica, mediterránea y cristiana propia de los europeos y heredada especialmente a las elites americanas, y por otro lado, frenada por los problemas ocasionados por un clima muy húmedo para la producción de vides, tanto en el plano estrictamente sanitario de las plantas, como en la valoración cultural negativa hacia vinos con menos concentración de alcohol, taninos y carácter que los vinos mediterráneos de tierras más secas. Con el pasar de los siglos, la especialización productiva en diferentes regiones de América asignó a Cuba la especialización en otras producciones agrícolas y aumentó su rol como importadora de vinos.

Primero, en el marco del Reino de España y después durante los diferentes gobiernos cubanos hasta la actualidad, este trabajo realiza un sintético recorrido por el lugar que ocupó la producción y comercialización de vinos en Cuba con el objeto de presentar tanto un estado de la cuestión, como un diagnóstico de la actualidad vitivinícola. A partir de la recopilación de fuentes documentales dispersas, comparaciones con otros procesos de vitivinicultura tropical –especialmente en

¹ Becarios doctorales del CONICET (Argentina).

regiones húmedas– y concentrándose en una entrevista que realizamos con el mayor especialista sobre Historia del vino cubano, Dúnyer Pérez Roque (2023).

Sin bien la actividad vitivinícola nunca fue central en la economía cubana, si consideramos necesario continuar analizando este tema muy poco estudiado y profundizar los análisis sobre la cultura vitivinícola caribeña en contextos de la creciente vitivinicultura tropical de los últimos años. Por otra parte, se detalla la actualidad de un interesante proceso de transculturación en torno a la producción de “vino” cubano, a partir de la fermentación/destilación de otras variedades de frutas más allá de la *vitis vinifera L.*, continuando una antigua tradición colonial.

Todo ello, no sólo suma fuentes a la discusión y al mapeo sobre la vitivinicultura de las Américas, sino, además, permite valiosas comparaciones, nexos y nuevas perspectivas sobre Historias económicas y ambientales de la región.

El vino en el periodo colonial

Cómo ya se ha mencionado, el consumo de vino de uva y su cultivo, siempre estuvo vinculado al deseo de la tenencia de viñedos, para producir una bebida muy valorada por la cultura española y mediterránea, aunque paralelamente siempre se pensó que el clima húmedo de Cuba, era una fuerte limitante para la producción de vinos de calidad, situación que se ha relativizado en las últimas décadas debido a la valoración de vinos tropicales y de la difusión y aumento del consumo mundial de variedades más frescos y con menos graduación alcohólica, además de la complejización de las técnicas enológicas que permiten combatir algunas enfermedades como hongos y cambios en la cultura del consumidor que busca diversidad de productos.

Justamente los primeros consumos de vino en América se habrían producido en el Caribe, con la llegada de los primeros colonos españoles. Una reciente investigación arqueológica en artefactos encontrados en la Isla de Mona, de Puerto Rico, (Briggs *et al.*, 2023) comprueba mediante análisis químicos que se habría consumido vino importado desde España, probablemente, en torno a las primeras décadas del siglo XVI. Por otra parte, el investigador Luis Cougil afirma que el primer vino llegó a nuestro continente con el viaje de Colón y habría sido un vino gallego (actual Denominación de Origen Ribeiro) (Cougil, 2010).

Más allá de ese debate sobre cuál fue el primer vino importado y de la fecha exacta de que se plantó el primer viñedo en América (que muy probablemente fue en el Caribe también), y después de siglos de abandonar la idea de producir vino, han comenzado en las últimas décadas diferentes emprendimientos que buscan producir vinos de calidad en esta región intertropical². Es conocido el proyecto enoturístico de Ocoa Bay, en el sur dominicano (isla donde quizás se plantó el primer viñedo de América), sin embargo, menos conocida es la experiencia cubana de las últimas décadas.

Según Dunia Torres González, el vino se introdujo por primera vez en Cuba en 1492 con el nombre *Tinta de Toro*, elaborado en Zamora, España. La producción nacional comenzó en el siglo XVIII (Torres González, 2021). Según Yenia Pérez Acevedo (2009), también desde el siglo XVIII en Cuba existen plantaciones de viñas establecidas en la región de oriente y la provincia de Sancti Spiritu (Pérez Acevedo *et al.*, 2012).

Una de las hipótesis que maneja Yamir Pelegrino Rodríguez es que, en el año 1525, Hernán Cortés siendo Gobernador de México ordena la plantación de viñedos en las tierras colonizadas —hay mucha probabilidad que lo haya hecho en Bayamo, en la parte oriental de Cuba, donde fue alcalde previamente, pues procedía de una familia de viñateros y su padre era constructor de toneles para los vinos que producía, pero no existen evidencias de este primer “aficionado viticultor” (Torres, 2021).

Como nos explica Dúnyer Pérez Roque “resulta muy complejo establecer una fecha exacta” en la cual ingresa la producción de vino a Cuba, por parte de los conquistadores españoles³ (Entrevista a Dúnyer Pérez Roque, 2023). Durante el periodo colonial, Pérez Roque explica, que existía una predilección por el vino importado por parte de los españoles que vivían en Cuba, apreciando vinos andaluces, riojanos y manchegos. El vino catalán era más barato y el de Málaga

² Dentro de los viñedos intertropicales en zonas húmedas americanas, se pueden mencionar además las experiencias de Boyacá (Colombia), donde se realizan las primeras plantaciones de vid durante 1982 en Loma de Puntalarga y otras en el Valle del Cauca o en Venezuela por parte de la Bodega Pomar y dos establecimientos vinculados a la investigación (Bianco y Medina 201). Pero también existen emprendimientos en Tailandia, India y sur de Brasil.

³ En los primeros años de la colonia también se hacía vino de una baya silvestre y nativa de Cuba que probablemente haya sido *vitis tiliacifolia* (Pérez Roque, 2023).

más dulce. Sin embargo, el habitante criollo prefería tomar aguardiente de caña. Por su parte los campesinos fabricaban diferentes vinos caseros para consumo propio y lo elaboraban con diferentes frutas, más allá de la *vitis vinifera*. Era conocido el de naranja agria, incluso lo hacían de calabaza, maíz o arroz. También era muy común tomar vino de palma por parte de esclavos africanos y sus descendientes (Pérez Roque, 2023).

El proceso de conquista y colonización en América, según el modelo español, pretendía establecer colonias con población permanente, y para lograr este objetivo era imprescindible que los nuevos colonos se sintieran como en casa –Europa– sin renunciar a sus costumbres o preferencias, dentro de la destaca el consumo de vino. Era y es una práctica ancestral y un elemento socializador muy importante al cual no podían renunciar si querían tener éxito en el Nuevo Mundo. También fue fundamental para que la Iglesia Católica pudiera realizar los actos litúrgicos. Sin embargo, eran comunes, durante el periodo colonial, hasta el siglo XIX las “crisis” por desabastecimiento. Los propietarios de los establecimientos –llamados taberneros⁴– eran los centrales en manifestar conflicto por los faltantes, además de la propia Iglesia y los consumidores que en general eran parte de la élite. (Entrevista a Dúnyer Pérez Roque, 2023).

Desde 1778, cuando se liberalizó el comercio del Imperio español y posteriormente las guerras napoleónicas y otros procesos del siglo XIX dieron lugar a que ingresarán a Cuba vinos franceses, italianos y portugueses principalmente⁵. El establecimiento de casas extranjeras de comercialización en

⁴ Antes de hablar de las bodegas, habría que hablar de un establecimiento anterior: las “tabernas”. La principal diferencia con sus similares europeas fue su construcción, pues eran muy rústicas, de madera y guano la mayoría, al inicio de la colonización. Su función primaria era vender bebidas alcohólicas, sobre todo vino, que era lo que más se demandaba. Las bodegas como las conocemos hoy aparecen a fines del siglo XVIII y especialmente en el XIX. En la bodega se fabricaba vino, en el campo y en la ciudad, pero también es el nombre donde se vendía vino. En la ciudad solían tener dos zonas diferenciadas para la comercialización: la de almacén y la de despacho de productos (ver figura 1). La bodega era una marca también, podía ser de un producto específico que representaba o fabricaba, o de un surtido de productos –vinos y licores, jamones y vinos, quesos y vinos, etc. – o las más conocidas, de productos mixtos, que expendían cualquier mercancía, incluidos vinos, e incluso se les fiaba a clientes habituales. Las menos comunes fueron las “bodegas” de venta al por mayor que mutaron al concepto moderno de almacén, más vinculado a su función. (Pérez Roque, 2023).

⁵ Fue así, que crecieron los ingresos de vinos importados. Mientras en 1798-1800 se habrían importado en promedio 21.696 barriles, en los años 1801-1805, el número habría ascendido a 36.909 barriles (según datos oficiales y sin contar posibles contrabandos) (Pérez Roque, 2023).

La Habana, favorecieron que el desabastecimiento desapareciera. (Entrevista a Dúnyer Pérez Roque, 2023). El vino era un producto consumido por españoles residentes, descendientes de españoles y sectores acomodados. También durante el siglo XIX comenzó a diversificarse el origen del vino importando, además de los países mencionados provenía de Reino Unido, de la Liga Hanseática y la actual Alemania, Estados Unidos (ya sea de origen europeo o producido en la Luisiana, por mucho tiempo con gran parte de su población fue origen francés). La tercera vía era el comercio intercolonial, y luego del proceso independentista, con las nacientes repúblicas americanas llegaban vinos mexicanos, chilenos y argentinos. El comercio con el puerto de Veracruz siempre fue central para la economía cubana. (Entrevista a Dúnyer Pérez Roque, 2023).

Según el historiador cubano Ismael Sarmiento Ramírez, desde finales del siglo XVIII, por el auge azucarero y cafetalero, Cuba pasó de exportador de alimentos a importador, no por incapacidades de producirlo, sino por las ventajas en función de los intercambios. Los precios del azúcar y el café son elevados en ese periodo y los excedentes favorecieron la importación por parte de los sectores acomodados. Se importaba mayormente: cardos en aceites comestibles (oliva) aguardientes de las Islas Canarias, anisetes, cerveza, brandy, ginebra, licores, sidra, vinagre, vinos, blancos de Canaria, de Jerez, de Málaga, Malvasía y de Madera, moscatel, champaña, del Rhin (Sarmiento, 2001). En el caso particular de los vinos y licores entre 1827-1846 representaron el 8.78% de las importaciones totales a la Isla y entre 1851 y 1852 creció en un 9.53%. Esto tiene puntos de coincidencia, con lo que nos dice Fernández y Pinilla (2014) sobre la historia económica del vino en España, donde a mediados del siglo XIX el mercado principal del vino era el continente americano y Cuba se destacaba ampliamente. Roque Pérez (2023) detalla que la producción de vinos en Cuba, durante el siglo XIX fue insignificante, sólo para autoconsumo, incluso habría estado prohibida por momentos, aunque se habría seguido produciendo. Paralelamente las importaciones de vinos se favorecieron de diversas formas en diferentes momentos de ese siglo, buscando el consumo de un objeto que pedían los sectores acomodados del país y replicando gustos y tipos de vinos europeos.

Con el siglo XX, a la par de la modernización capitalista, se amplió la oferta de este producto importado, aunque ya se dijo que la elite cubana era quien

consumía mayormente esta bebida se las había ingeniado durante el siglo anterior para conseguir vinos europeos y superar los problemas de desabastecimiento⁶.

Figura 1. Expendio de vinos y bebidas de la “Bodega La Catalana”, en la Habana



Fuente: El Figaro, 12/1/1913. Archivo Nacional de la Oficina del Historiador de la Ciudad (OHC), Cuba.

Esto no quiere decir que no existieran vinos nacionales en muy pequeña escala, sobre todo porque desde el siglo XVIII dan por hecho que existían plantaciones de la vid (Entrevista a Dúnyer Pérez Roque, 2023). Estas plantaciones continuaron durante todo el siglo XX, fomentadas por ejemplo por los clubes de vinicultores. Entre los clubes más antiguos de Cuba figuran, el Cubanicay, de Villa Clara; el Guanaroca, de Cienfuegos; y el Canario, de Sancti Spíritus, que data de 1948 (Radio Miami Today, 2020).

⁶ En la tienda “La Catalana”, situada en la ciudad de Santiago de Cuba se conseguían productos importados, entre ellos muchos de España. Sólo allí se podían conseguir los famosos vinos de la “Viuda de Font”, originarios en Sitges y Cadaqués (variedades “Garnacha” y “Malvasia”). Los hermanos Molla eran sus propietarios (El Figaro 1913).

En comparación con los vinos importados, los vinos nacionales no tenían el mismo prestigio, se hacían de uvas, pero se continuaban haciendo también de frutas tropicales (ver figura 2). A pesar de que estos productos serían más bien un licor, se los continuaba denominando *vinos* y se vendían y consumían a la par del tradicional. La emigración canaria, muy importante en la ruralidad cubana, ya tenía una costumbre de hacer vinos de uvas y de otras frutas. Esa transculturación es central en el imaginario de la viticultura cubana, especialmente en sectores populares, donde los vinos de uvas tienen más prestigio social, pero los de frutas tropicales son más accesibles. Los vinos nacionales nunca pudieron competir con los importados y tuvieron un fin doméstico y a baja escala.

Figura 2: Vinos uva, coco, hidromiel de la marca de Vinos Alejo, que produce Freddy Rojas Thomas, en la región de La Habana



Fuente: OnCubaNews 25/12/2003. Foto: Prensa Latina.

Con la Revolución, a partir de 1959, esta diferenciación aumentó y quedaron los productores independientes artesanales que producían licores similares al vino, sobre todo en zonas rurales. La poquísima producción y comercialización de vino estaba controlada por empresas estatales, y solo con el paso del tiempo se han podido independizar algunos productores que realizan y comercian valientemente sus bienes en un mercado interno desfavorable. Los

más exitosos lo logran vender fuera del país, estableciendo algún tipo de alianza con empresas estatales (Entrevista Dúnyer Pérez Roque, 2023).

Un ejemplo de las afirmaciones de Dúnyer Pérez Roque es, que la pequeña empresa privada Vinos Molina S.R.L, que elabora vinos y licores mediante la fermentación de mieles y frutas autóctonas de Cuba, confirmó su intención de exportar sus producciones en el futuro. Uno de los productores, José Osvaldo Molina, aseguró a la agencia *Prensa Latina (PL)* que las intenciones de traspasar las fronteras cubanas se sustentan en la calidad de sus bebidas, que, en su opinión, “no tienen nada que envidiar a otras marcas de compañías nacionales o extranjeras reconocidas internacionalmente” (OnCubaNews, 2023).

El control Estatal que se refiere Dúnyer Pérez Roque, se puede verificar en la pequeña empresa privada Vinos Molina S.R.L, donde la uva como materia prima no figura por el costo que implica y las políticas del Ministerio de la Agricultura en Cuba (MINAG) que no lo hace rentable. Más adelante verán que los intentos de hacer una vitivinicultura tropical se centran en empresas estatales sin encadenamientos productivos con los clubes de viticultores y si con empresas mixtas estatales con capital extranjero.

Una señal de querer tener una vitivinicultura cubana en el periodo revolucionario es la que nos da Leyva Rojas (2010) en su tesis amplia diciendo “en Cuba en la década de los 60 se trabajó con el propósito de desarrollar el cultivo de la vid, y se introdujeron alrededor de 46 variedades provenientes de Bulgaria y otras zonas, que se llevaron a algunas de las provincias orientales y a Banao, sin embargo, por diferentes causas se fueron perdiendo y algunas han quedado dispersas en el país, pero sin su debida identificación”.

Se puede especular que la decisión de introducir variedades de Bulgaria puede deberse a que Cuba tiene un clima húmedo y el clima búlgaro tiene inviernos húmedos y veranos secos que permiten una mejor adaptación. Bulgaria también formaba parte del Consejo de Ayuda Económica (CAME) de los estados socialistas como Cuba y podían asesorar o formar especialistas en vitivinicultura. Leyva Rojas no nos nombra qué proyecto fue, ni qué año de la década de los 60 comenzó, tampoco nombra qué otros países del CAME están implicados.

Con el derrumbe de la URSS y la profunda crisis económica en la que se ahoga Cuba, el país se permite la apertura al turismo y el vino importado parecía

ser el que frenaría la vitivinicultura nacional, pero se crearon oportunidades de negocios en este nicho de la agricultura vinícola. Vinos Fantines SA, con sus enólogos hace la primera transferencia tecnológica conocida del siglo XX de la cultura vitivinícola tropical a Cuba.

Fue la visión de Marialena Fantinel, enóloga de tercera generación que 1994 conociendo la experiencia de Chechenia, Moldavia, Venezuela y República Dominicana ve el potencial en Cuba (Valdez, 2018). Ella, mediante Vinos Fantini SA, inicia la vitivinicultura tropical cubana pensada desde una empresa internacional bien establecida que seguía tendencias y que vio oportunidades de negocios.

Según Valdez (2018), en 1998 nace la bodega cubana con 80 acres, en la provincia de Pinar del Río en el occidente de la isla. El proceso comenzó con la importación de concentrados de uvas italianas y su posterior mezcla con los jugos de las uvas locales en la Bodega de San Cristóbal, antes de iniciar el proceso de fermentación, filtrado y embotellado. El vino de la bodega San Cristóbal el primer año produjo 300,000 botellas de vino, en el 2003 la producción fue de un millón de botellas con vinos tintos, blancos y rosados por año. El vino se vendió como de fabricación nacional desde sus primeros años, haciendo común la comercialización en territorio nacional (Valdez, 2018).

Vitivinicultura tropical, producción y consumo de vino en Cuba durante el siglo XXI

En marzo del 2002 entra en escena Bodega del Caribe, empresa mixta de Argazo de España y Cítricos Caribe de Cuba, con 60 hectáreas en Batabanó (Valdez, 2018). La empresa vinícola cubano española Bodegas del Caribe introdujeron exitosamente 22 variedades de uvas en las zonas de Batabanó, Wajay y Banao, esta última en la propia provincia de Sancti Spíritus (Opciones, 2007).

Bodegas del Caribe incluye entre sus proyectos en la Isla una industria localizada en Ceiba del Agua, en las afueras de la capital, con tecnología de última generación en su tipo, que habría permitido el procesamiento de los mostos nacionales e importados, el embotellamiento y envejecimiento de la oferta, incluso también ampliar el catálogo. (Opciones, 2007) La entidad fomenta en la isla el cultivo de la vid en más de 40 hectáreas (Caribbeannewsdigital, 2007).

Los vinos que se consideran nacionales hechos por esas empresas mixtas que operan en Cuba son Soroa, Castillo de Wajay, San Cristóbal. Debe declararse que el sector privado nacional a pesar de sus limitaciones tecnológicas y sus desventajas en el mercado interno producto de las políticas estatales, tiene mayor diversidad, con sus propias marcas locales adaptadas a los gustos del consumidor cubano. A continuación, se hablará de los pequeños productores para entender la vitivinicultura cubana nacional de los pequeños propietarios.

Según Noel Morales Rojas, presidente de la Coordinadora Nacional de Vinicultores en Cuba, en el país existen 714 vinicultores privados agrupados en 32 clubes, cuyo interés radica en incrementar la cultura vinícola (Periódico digital Radio Habana Cuba, 2023). La presencia vinícola en la Isla sobrepasa las 100 marcas, y entran anualmente al país unos 400 contenedores de vinos, un estimado de cinco millones 760 mil botellas (Radio Miami Today, 2020).

En una de las últimas entrevistas que le hicieron a Noel Morales Rojas por Radio Miami Today, contó que unos cuatro millones de botellas de vino se comercializan anualmente en Cuba por la Asociación Nacional de Vinicultores. El empresario explica que existen cuatro categorías de los vinos tradicionales cubanos, el seco con poco dulzor con unos 8 grados de dulzor, un semiseco de 8,1 a 11 grados de dulzor, el semidulce de 11,1 a 14 de dulzor y el dulce 14 a 19 grados de dulzor. Se producen vinos blancos, rosados, tintos y espumantes. Él aclara en la entrevista que el consumo de vinos dulces es preferencia en el mercado interno, la demanda es mayor que la oferta a pesar de que ya existen productores en todo el territorio nacional (Radio Miami Today, 2023).

El Código Internacional de Prácticas Enológicas (CIPE), dice que el vino es, exclusivamente, la bebida resultante de la fermentación alcohólica, completa o parcial, de uvas frescas, estrujadas o no, o de mosto de uva. Su contenido en alcohol adquirido no puede ser inferior a 8,5% vol. No obstante, teniendo en cuenta las condiciones del clima, del suelo o de la variedad, de factores cualitativos especiales o de tradiciones propias de ciertas regiones, el grado alcohólico total mínimo podrá ser reducido a 7% volúmenes por una legislación particular en la región considerada.

Más allá del mundo del turismo el vino de uva no es el centro del vino popular cubano. El vino cubano tiene variedades nacionalmente aceptadas, como

el marañón, tamarindo, cereza, ciruela, caña, fruta de maya, canistel, frutabomba, níspero, mora, jengibre y flores, como las de majagua, marpacífico, rosa o romerillo (Periódico digital ¡Ahora!, 2019). Esta tipología de vinos también se puede remontar al siglo XVII en referencias existentes al virreinato de la Nueva España donde las elaboraban con cocos, para los viajes intercontinentales por el pacífico entre las Filipinas y México (Machuca, 2018).

La vitivinicultura tropical en Cuba

Si bien ya se habló de la introducción de variedades de uvas de Bulgaria, la apuesta de la vitivinicultura tropical por empresas mixtas a partir de 1998 es pertinente hablar de sus características o peculiaridades. Es preciso señalar que en el trópico la vid no pierde el follaje, lo que permite dar 2 o 3 cosechas al año, dependiendo de la variedad y la zona de producción, aunque es válido prestar especial atención a la vulnerabilidad del cultivo ante la presencia de enfermedades (Pérez, Rodríguez y Farrés, 2012).

A partir del desarrollo alcanzado en la viticultura mundial han surgido nuevas variedades tolerantes a las condiciones del trópico, esto ha permitido el desarrollo del cultivo con variedades introducidas de mesa y vinificación específicamente en Cuba. Estos elementos justifican la necesidad de conocer la adaptación agroclimática de variedades de vid introducidas en Cuba, el desarrollo vegetativo, así como algunos parámetros productivos tanto para la uva de mesa como la uva de vinificación (Pérez, Rodríguez y Farrés, 2012).

Partiendo del trabajo hecho por Yenia Pérez Acevedo, Jorge Tonietto, Antonio Rodríguez Dopazo, Miguel Aranguren Valdés y Emilio Farrés Armenteros (2012) sobre los cultivos de la vid por zonas específica de todo el país, podemos ver que los lugares (ver figura 3) y sus peculiaridades:

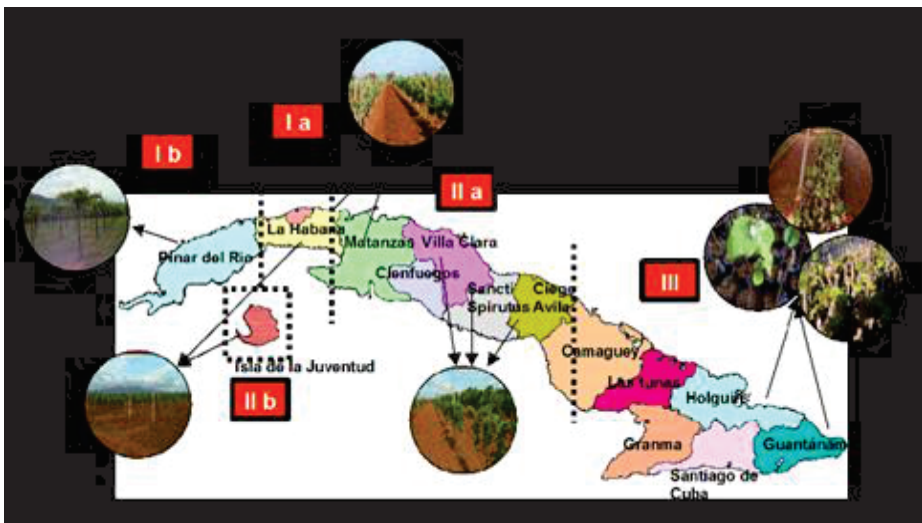
– Región o zona I – Caracterizada por una relación pluviometría/ evaporación superior a la media y diferenciada en dos tipos de suelos. En la provincia de Mayabeque predominan suelos arcillosos con valores de pH entre 5,5 y 6,5 y suelos arenosos en Pinar del Río con valores de pH d^o 5;

– Región o zona II – La parte central, con una relación pluviometría/ evaporación alcanza valores similares a los medios del país, pero con diferencias

en dos tipos de suelo; suelos arcillosos con pH que fluctúa entre 5,5 y 6,5 y suelos en la Isla de la Juventud, donde predominan arenas ácidas;

– Región o zona III – Parte oriental del país, la relación entre la pluviometría y la evaporación está por debajo de la media alcanzada en el país y suelos predominantes pardos carbonatados.

Figura 3. Representación de las áreas vitícolas de Cuba: I y II a – Suelo Ferralítico; I y II b – Suelo Alféico; III – Suelo Pardo Sialítico



Fuente: Pérez, Rodríguez y Farrés, 2012.

Según este trabajo las pequeñas áreas donde se fomenta esta práctica en Cuba están adquiriendo una importancia, en el sector agrario. El Instituto de Investigaciones en Fruticultura Tropical (IIFT) MINAG, está promoviendo la plantación de variedades de uva tolerante a las condiciones del trópico, lo que ha permitido la aclimatación de los cultivares, esto permite rendimiento aceptable y adecuada calidad interna y externa de los racimos para consumo en fresco y producción de vinos caseros. Esto apunta a la importancia dada por los productores a la uva de mesa que son en su mayoría, cooperativas campesinas y pequeñas áreas en el sector estatal. Lo que MINAG busca con la vid es la diversificación de los frutales.

Este ministerio entre sus objetivos se propone la obtención y validación de una tecnología integral que permita contar con la información y asesoría técnica requerida para evaluar la factibilidad agrícola y económica que desarrolle el cultivo en Cuba a mayor escala. Para ello fueron introducidas en el año 2001, 16 variedades de vinificación tintas y blancas procedentes de España.

Para el establecimiento de dichas variedades fueron seleccionadas dos regiones con características edafoclimáticas adecuadas para el cultivo (Banao -Provincia Sancti Spiritus- y Batabanó -al sur de La Habana-) con la finalidad de conocer la adaptación de las variedades en diferentes ambientes y a su vez diseñar el Programa de Desarrollo Vitícola en el país con énfasis en estas localidades. En ese programa se buscaba para el 2016 una superficie de cultivo que elevara de 38 hectáreas a unas 150 hectáreas concentradas fundamentalmente en la región de Banao.

Esto coincide con el equipo de investigación del Instituto de Investigaciones en Fruticultura Tropical (IIFT), que ha encaminado sus investigaciones hacia una prospección del material genético local e introducido de vid que se encuentra diseminado en el país, un estudio de caracterización de ambientes más adecuados para establecer la uva que incluye el uso e interpretación de los índices bioclimáticos y metodologías utilizadas en los estudios de zonificación; la caracterización, evaluación e identificación de especies nativas o locales de uva, así como del material genético introducido desde el punto de vista morfoagronómico, isoenzimático y molecular, estudio de la interacción genotipo – ambiente; se ha profundizado en los aspectos de fitotecnia principalmente el manejo de los ciclos productivos, fechas de poda, fenología, la evaluación de caracteres de calidad interna (SST, acidez total, índice de madurez, entre otros); la presencia de plagas y enfermedades que causan serias afectaciones al cultivo, así como el estudio de portainjertos y métodos de injertos adecuados para desarrollar la propagación del cultivo a escala extensiva que permita la siembra de áreas comerciales de viníferas injertadas sobre patrones resistentes (Pérez, Rodríguez y Farrés, 2004).

El equipo de investigación del IIFT tiene experiencia de siembra que se realizó en áreas experimentales donde se utilizaron el sistema de conducción en espaldera sencilla a una distancia de siembra de 3 x 1.5 m, (ver figura 4) en la región de Banao (provincia Sancti Spíritus) es parte de los esfuerzos por tener altos niveles de producción. El estudio se realizó a partir de las primeras

producciones obtenidas desde el periodo de siembra hasta la actualidad; se analizaron los parámetros productivos: promedio de racimos por planta; peso promedio de racimos por planta; composición de los racimos; desarrollo vegetativo y la calidad fitosanitaria de las variedades (de la Fé, Palacios, Palacios, González, 2001). Durante los años 2001 y 2002, las variedades que tuvieron un mejor comportamiento en cuanto a la producción y el peso promedio de racimos por planta fueron la Cardinal, Tempranillo, Viura y Moscatel. Las variedades de mesa mostraron un desarrollo vegetativo favorable, aunque la calidad de los racimos se vio afectada -reiteradamente- por el ataque de hongos y ácaros, según Pérez, Rodríguez, Farrés (2004), del IIFT.

Figura 4. Sistema de conducción en espaldera sencilla en Banao, provincia de Sancti Spíritus



Fuente: De la Fé, Palacios, Palacios y González, 2/7/2001.

Otra experiencia es la comunidad La Cejita en Holguín. Según Leyva Rojas (2010) en La Cejita⁷, se produce uva para vinificar, aunque la elevada presencia de las enfermedades y plagas no estimulan la vinificación. Leyva Rojas (2010)

⁷ La Cejita es una comunidad rural de la provincia de Holguín. En su tesis no dice que se trata de una cooperativa, pero por la descripción se puede asumir.

creo que es posible superar estos problemas con nuevas técnicas agronómicas utilizadas en otros lugares tropicales.

Conclusiones

A lo largo del trabajo hemos recorrido el devenir del mundo del vino en Cuba, hasta la actualidad, a partir de diferentes estudios e investigaciones por momentos dispersas. Se detalló cómo, producto de la división colonial del trabajo y del poco prestigio de las producciones internas, no favoreció el establecimiento significativo de viñedos hasta el siglo XVIII, cuando aumentó un poco la producción, pero siguió siendo muy marginal, comparado con las importaciones de vino, que se crecerían a fines del mismo siglo y serían importantes durante todo el XIX y principios del XX. La demanda se satisfacía entonces por importaciones europeas principalmente, y americanas en segundo lugar. Sin embargo, permaneció en Cuba, un cultivo marginal de vid en el centro y oriente cubano. El vino de uva era consumido mayormente por la élite y los sectores populares preferían licores de otras frutas y productos vegetales que también llamaban vino. La uva de mesa, si era de gusto general, pero por ejemplo durante el siglo XX, el vino Soroa se consumía para cocinar solamente.

Con el triunfo de la Revolución Cubana eso cambió y existieron intentos de viticultura de base local sin demasiado éxito durante las primeras décadas o no se han registrado fuentes al respecto. Algunos de esos emprendimientos recién se consolidaron en la década de 1990, en un contexto nacional y geopolítico muy diferente y con capital extranjero. Es probable que las iniciativas posrevolucionarias en investigación e importación de variedades de Europa del Este hayan tenido que ver y sean un antecedente de lo sucedido en la última década del siglo XX. Sin embargo, no hemos encontrado suficiente evidencia y es necesario profundizar la investigación a partir de otras fuentes orales. Las fuentes escritas son muy escasas al respecto, pero es posible que se puedan encontrar algunas otras que den cuenta de la vitivinicultura cubana durante el siglo XX con mayor precisión.

Un aspecto particular es la aparición durante el siglo pasado de la cultura de los clubes de vinos, que habrían aparecido en torno a mediados de la centuria.

Los clubes de vinos cubanos a pesar de las adversidades económicas y agronómicas todavía siguen existiendo. Ellos son los que sostienen la cultura vinícola popular en todo el país y agregan mixtura a las formas de las bebidas fermentadas y destiladas realizadas con uva. En ese sentido, se explicó a lo largo del trabajo que, dentro de la vitivinicultura doméstica y popular cubana, el “vino” se fabrica entonces no sólo de uvas, sino también de otras frutas, cereales, flores, cortezas y raíces, aunque el de uva (*vitis vinifera*) sigue manteniendo el mayor prestigio social. Paralelamente una no muy conocida vitivinicultura tropical continúa abriendo espacios de la mano de capitales extranjeros con cierto apoyo y participación estatal, de parte del Instituto de Investigaciones de Fruticultura Tropical (IIFT), en escalas que no son significativas dentro del mercado americano del vino, pero si en el marco de la diversificación local de bebidas y frutas de mesas. Sin embargo, los vinos de uva continúan siendo de menor acceso popular y reservados en su mayor parte para consumo por parte del turismo y de ciertos sectores cosmopolitas cubanos.

Agradecimientos

A Dúnyer Pérez Roque por su gentileza en compartir sus saberes con nosotros; a Facundo Rojas que me propuso investigar sobre historia ambiental de la vitivinicultura cubana; igualmente a Karell Acosta, Milagros Ginebra, Josué Veloz y Cristo Romano quienes contribuyeron desde sus redes para poder recabar información.

Referencias

- Briggs L, Cooper J, Craig OE *et al.* 2023. Molecular evidence for new foodways in the early colonial Caribbean: organic residue analysis at Isla de Mona, Puerto Rico. *Archaeol Anthropol Sci*, 15, p. 70.
- Bianco H, Medina A 2001. Reseña histórica del vino en Venezuela, su control de calidad. *Revista de la Facultad de Farmacia*, vol. 42, p. 32-36.
- De la Fé C, Hernández O, Palacios J, Palacios JA y González E 2001. Desarrollo del cultivo de la vid en el sector campesino-cooperativo del occidente de Cuba. *Cultivos Tropicales*, vol. 22, n. 4, 2001, p. 43-49. Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas. La Habana, Cuba.

Leyva Rojas Yamilis 2010. Tesis: *Proceso Agroindustrial de la Uva*. Vitis Vinifera. Universidad de Holguín Oscar Lucero Moya, Cuba.

Machuca P 2018. *El vino de cocos en la Nueva España*. Historia de una transculturación en el siglo XVII. El Colegio de Michoacán, 392 p.

Pérez Roque D 2023. Entrevista realizada por Katia Jover Fonceca, en La Habana el día 9 de diciembre del 2023.

Pérez Roque D 2023. Apuntes sobre el expendio y consumo de vino en La Habana durante el siglo XIX. En Y Delgado López (coord.). *Construyendo la Nación*. Editorial Universitaria, La Habana, p. 12-13.

Perez Roque D 2023. IxmatI Observatorio Organizacional Investigación y Experiencia Profesional. *Prensa digital sobre vinos*, año 9, n. 15, mayo-agosto 2023. Universidad del Valle de Puebla.

Pérez Acevedo Yenia, Tonietto Jorge, Rodríguez Dopazo Antonio, Aranguren Valdés Miguel, Farrés Armenteros Emilio (2012). El clima vitícola de las regiones productoras de uvas para vinos en Cuba, p. 183-185. Clima, zonificación y tipicidad del vino en las regiones vinícolas iberoamericanas. Editores-técnicos Jorge Tonietto, Gómez-Miguel, Madrid.

Peres Acevedo Yenia 2009. *El cultivo de la vid*. Perspectivas actuales. p. 5.

Pérez Acevedo Yenia, Rodríguez Dopazo Antonio y Farrés Armenteros Emilio 2004. Evaluación de variedades de vid (*Vitis vinifera* L.) introducidas en Cuba durante los dos primeros años de producción en la región de Banao, Provincia Sancti Spiritus.

Sarmiento Ramírez Ismael 2001. *Anales del Museo de América*. La alimentación cubana, (1880-1869): producción interna e importaciones. p. 118-121.

Torres González Dunia 2021. *El vino, algunos datos históricos relacionados con Cuba*. (serie en Internet) 3/3/2021 citado el 15/12/2023. Disponible en: <https://www.licorea.es/el-vino-algunos-datos-historicos-relacionados-cuba/>.

Fernández E y Pinilla V 2014. *La economía del vino en España y en el mundo*. Juan Sebastián Castillo Valero y Raúl Compés López (coordinadores) p-70.

Opciones: Afianza crédito Bodegas del Caribe en Trinidad. (serie en Interne) 26 /8/ 2007 citado el 15/12/2023. Disponible en: <https://www.opciones.cu/turismo/2007-08-26/afianza-credito-bodegas-del-caribe-en-trinidad>.

Caribbeannewsdigital: Bodegas del Caribe consolida presencia en el escenario turístico de esta nación. (serie en Interne) 26/12/2023 citado el 15/12/2023. Disponible en: <https://www.caribbeannewsdigital.com/es/noticia/cuba-bodegas-del-caribe-consolida-presencia-en-el-escenario-turistico-de-esta-nacion>.

Radio Miami Today: Con Don Noel, el presidente de Los Vinos de Cuba desde Cabaiguán + Video. (serie en Interne) 5/8/2020, 19/3/2023 citado el 15/12/2023. Disponible en: <https://radiomiamitoday.com/con-don-noel-el-presidente-de-los-vinos-de-cuba-desde-cabaiguan-video/>.

¡Ahora!: Los 25 años del Club Bayado. (serie en Interne) 12/12/2019 citado el 15/12/2023. Disponible en: <https://www.ahora.cu/es/holguin/7166-los-25-anos-del-club-bayado>.

OnCubaNews: Mipyme privada de Cuba planea exportar vino. (serie en Interne) 11/12/2023 citado el 15/12/2023. Disponible en: <https://oncubanews.com/cuba/mipyme-privada-de-cuba-planea-exportar-vino/>.

Recorrido por la vitivinicultura en el Perú

David Alarcón Delgado¹

“Ya en 1547 el cronista Cieza de León describe las parras que vio en el Perú y el jesuita Acosta afirma que fue en el Perú donde se produjo el primer vino de América”.
(Dargent, 2020, p. 379)

Introducción

La historia del cultivo de la vid en América viene de la mano de la inmigración europea a nuestro continente. Si bien su recorrido no se ha podido establecer, sin lugar a duda, que este llegó de la mano de los conquistadores europeos; el epígrafe de este capítulo, el del historiador Eduardo Dargent, destaca la presencia significativa del territorio peruano en esta historia. En esa línea, otras investigaciones académicas también admiten el rol fundacional y el liderazgo histórico del Perú en la práctica de la vitivinicultura en el territorio sudamericano (Rivera, 1975; Huertas, 1992, 2004; entre otros).

Si bien el Perú ya no tiene liderazgo vitivinícola como en el tiempo colonial y hoy en día otros países, como Argentina y Chile, lideran la producción comercial a nivel regional; existe una importante industria y políticas nacionales² que tienen el objetivo de promocionar la comercialización y consumo del vino y pisco peruano. Asimismo, esta promoción vitivinícola ha estado respaldada por una serie de investigaciones de índole académica. Cada una de estas investigaciones

¹ Licenciado en ciencia política y magíster en planificación territorial. Actualmente realiza el doctorado en Estudios Territoriales en la Universidad Nacional de Quilmes.

² Por ejemplo, la Ley N° 30460: Ley que declara de interés nacional la promoción y difusión del vino peruano y del pisco como bebidas nacionales y la Ley N° 28331: Ley Marco de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen.

ofrece una serie de datos históricos, pero también características identitarias de la vitivinicultura peruana.

En ese sentido, el objetivo de este capítulo será elaborar un estado de la cuestión, a modo de recorrido, de los estudios especializados sobre la materia³. Para esto, se ha tenido en cuenta dos tipos de publicaciones: por un lado, artículos y libros de carácter académicos y, por otro, las tesis de posgrado defendidas en los últimos 10 años, tanto de maestrías como de doctorados. Además, para ambos casos, la búsqueda se ha realizado en plataformas virtuales que permitían el libre acceso y/o descarga⁴. En este sentido, la selección de la bibliografía pretende mostrar la relevancia que está teniendo esta temática en el Perú en los últimos años. Para profundizar en el análisis, esta sección se divide en dos partes: en la primera se tratarán las características y tópicos de análisis identificados en las publicaciones académicas, y en la segunda, se abordarán las de tesis de posgrado.

a) Discusión sobre las publicaciones en torno a vitivinicultura en el Perú

Con respecto a las publicaciones académicas, de los 25 textos hallados la mayoría han sido publicados en idioma español (23) y solo 2 en inglés. Google Académico (9), SciELO (6) y ResearchGate (3) son los repositorios que más artículos han arrojado en la búsqueda. No obstante, en los repositorios universitarios (Pontificia Universidad Católica del Perú, Universidad Nacional La Molina y Universidad Ricardo Palma) se han podido identificar al menos 1 artículo en cada uno, al igual que en el repositorio del Ministerio de Cultura (MINCUL), Jstor, Dialnet y el Centro de Estudios Interdisciplinarios Latinoamericanos (CEIL).

³ Aunque las investigaciones, cuando abordan la vitivinicultura en el Perú, tienen en cuenta al vino y al pisco; el presente capítulo buscará prestar especial atención a lo que se ha escrito sobre el vino.

⁴ La búsqueda bibliográfica de artículos y libros se realizó a través de bases de datos (ResearchGate, Jstor, SciELO, Dialnet, Google Académico), repositorios universitarios y revistas especializadas, empleando las palabras clave: “vitivinicultura”, “vinicultura” y “Perú” y sin excluir ningún intervalo temporal. Se encontraron 25 textos bibliográfico: 5 libros, 1 capítulo de libro, 18 artículos y 1 texto de conferencia, publicados entre 1975 y 2023. Luego, con respecto a las tesis de posgrado, éstas se buscaron en el Registro Nacional de Trabajos de Investigación (RENATI) de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria (SUNEDU) del Perú, a través de la palabra clave: “vitivinícola”, y también sin excluir ningún intervalo temporal. En total se encontraron 31 tesis de maestría (29 de universidades nacionales y 2 de universidades extranjeras) y 6 de doctorado (todas nacionales).

Asimismo, es importante recalcar que la mayoría de los textos han sido publicados en revistas y/o editoriales peruanas (10), chilenas (8) y españolas (4). A este respecto, llama la atención que no exista una revista peruana que presente un número considerable de artículos o publicaciones sobre la vitivinicultura. Sin embargo, en el caso de revistas chilenas existen dos que tienen más de una publicación sobre el tema: la revista *Universum* de la Universidad de Talca con 3 publicaciones y la revista de *Estudios Avanzados* de la Universidad de Santiago de Chile con 2 publicaciones.

De otro lado, en cuanto a los años de publicación, la gran parte de bibliografía ha sido escrita en el presente siglo: 9 textos entre los años 2000 y 2010, de igual manera, 8 dentro del 2011 y 2020 y 4 entre el 2021 y 2023. En esa línea, los autores con más publicaciones son Lorenzo Huertas y Guillermo Toro-Lira⁵, con 5 publicaciones cada uno. Además, destacan Pablo Lacoste⁶ con 3 publicaciones, Eduardo Dargent y Prudence Rice; los dos últimos con 2 publicaciones respectivamente.

Luego, con respecto a los artículos publicados a finales del siglo XX resaltan 3, que podrían denominarse “publicaciones pioneras”, ya que son constantemente referenciadas por otros autores. El primer artículo es el del historiador Raúl Rivera (1975), quien se centra en describir el impacto que originó la introducción de la vid en el territorio limeño en el siglo XVI, poniendo en relieve los cambios sociales, políticos y económicos que supuso la producción del vino y las estrategias de la Corona española para administrar esa industria incipiente. Otro artículo es del historiador Lorenzo Huertas (1992), quien también estudia, pero en Ica, el entorno socioeconómico de las zonas productoras de vino y aguardiente, además de profundizar en el impacto del crecimiento urbano y los efectos ambientales sobre la producción de vinos durante los siglos XVI y XVIII. Por último, el tercer texto es de la antropóloga Prudence Rice (1996), quien se centra más en investigar los aspectos arquitectónicos y tecnológicos que caracterizaron la producción y comercialización de vino en la región de Moquegua durante el siglo XVI y el siglo XIX.

⁵ Aunque, 3 de sus artículos son en colaboración con Moisés Cueva (2) y Karl Mendoza y Gustavo Aliquio (1).

⁶ 2 de sus artículos son en colaboración con Marcela Aranda (1) y Felipe Cussen (1).

En otro orden de ideas, es importante precisar sobre qué territorios y periodos temporales tratan las publicaciones académicas. En esa línea, los escritos estudian el contexto⁷ vitivinícola de Lima (5), Arequipa (5), Ica (3), Moquegua (3), Lambayeque (1) y Trujillo (1). Otros textos hacen un análisis socioeconómico e histórico de la producción y comercialización de la vid de modo general sobre el Perú, sin especificar un territorio puntual. No obstante, Gade (2005) realiza una investigación sobre la vitivinicultura andina entre los siglos XVI y XIX y Guillermo Toro-Lira y Cueva (2019) sobre la producción de vino en la zona sur del país durante el siglo XVI. Otros autores, como Lacoste y Aranda (2017) y Lacoste y Cussen (2022), realizan comparaciones con Chile y Argentina.

Por otro lado, casi todas las investigaciones tienen un análisis estrictamente histórico, que van desde el siglo XVI (conquista y creación del virreinato del Perú) hasta el presente siglo XXI. Solo los artículos de Hatta y Tonietto (2012) y Bardales *et al.*, (2022) se enfocan temporalmente en el siglo XXI y tienen un enfoque más técnico (sobre la morfología y variedad de la vid).

De igual forma, al sistematizar los textos académicos se pudo identificar una serie de líneas de análisis, las cuáles, como se precisó, tienen un enfoque predominantemente histórico. Considerando esto, las investigaciones se agrupan en 3 líneas⁸: aspectos socioeconómicos de la producción y comercialización del vino; aspectos culturales; y aspectos ambientales. A continuación, se precisa información de cada una de ellas.

Aspectos socioeconómicos de la producción y comercialización del vino en el Perú

La mayoría de los textos identificados plantean la historia de la vitivinicultura peruana teniendo en cuenta los aspectos socioeconómicos que influenciaron en el auge y/o posicionamiento del Perú en cuanto a la producción

⁷ Se debe tener en cuenta que algunos textos abordan en el mismo estudio a más de un territorio. Por ejemplo, el artículo de Hatta y Tonietto (2012) estudia el clima vitícola de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna o, la investigación de Noejovich (2010), compara los precios del vino de Arequipa, Lima, Trujillo y Santiago de Chile durante el virreinato.

⁸ Se debe dejar en claro que los textos no se limitan a una sola línea de investigación y excluyen a las demás, por el contrario, un estudio podría tener dos o tres líneas de análisis.

y comercialización del vino en el continente americano, durante los dos primeros siglos de colonización española. En esa línea, se pueden definir 3 subtemas sobre este asunto: por un lado, los estudios que destacan los cambios que se originaron a nivel socioeconómico y político a partir de la introducción de la vid y comercialización del vino en el Perú; por otro, los efectos del crecimiento urbano y la interacción social en las zonas productivas; y, por último, los estudios sobre instrumentos y tecnologías productivas.

El primer subtema, abordado por Rivera (1975), describe los cambios socioeconómicos y políticos del siglo XVI, cuando Perú⁹, específicamente Lima, ya producía vino en cantidades considerables y exportaba a ciudades como Quito, Nicaragua y Guatemala. Investigaciones posteriores indican que también se exportaron vides a California en 1817, consolidando al Perú como un polo vitivinícola en América del Sur (Toro-Lira y Aliquo, 2020). En definitiva, Perú fue el primer polo vitivinícola e inicio de la cultura del vino en América del Sur durante los siglos XVI-XVII (Lacoste, 2004; Dargent, 2020, 2021; Rojas, 2023).

Luego, profundizando en el asunto económico, la investigación de Noejovich (2010) analiza datos cuantitativos sobre los precios e índice de la actividad económica en torno a la producción de vinos en cuatro territorios específicos: Arequipa, Lima, Santiago y Trujillo. El economista infiere que claramente existe una relación directamente proporcional entre el crecimiento de la actividad económica y el aumento del precio del vino, fenómeno que se denota en el caso limeño hacia finales del siglo XVII y coloca al Perú como líder. Sin embargo, Rivera (1975) argumenta que los cambios no solo fueron a nivel productivo y económico, sino que también impactaron en la parte social y política de la nueva administración colonial. Asimismo, la producción de vino permitió una reconfiguración en las relaciones de poder y la emergencia de actores. Rivera (1975) llega a la conclusión de que la introducción de la vid en el Perú no solo significó la creación de una planta industrial, sino que favoreció la conformación de una clase terrateniente, tanto individual como colectiva (órdenes religiosas). Sobre este último punto, Huertas (1992) plantea que existe evidencia de que la

⁹ Según Toro-Lira y Cueva (2017) es posible que la vid que fue traída a Perú no proviniera de España, sino de otros territorios de América; ya que el transporte era más seguro y menos costoso.

acumulación de tierras durante el siglo XVI se dio por transacciones de compraventa, pero también influyó la tragedia demográfica que impuso el colonialismo español, dejando sin dueños a varias tierras.

Asimismo, algunas investigaciones académicas han centrado su atención en las características históricas del mercado de vinos en el territorio peruano. En esa línea, Buller (2013), al tratar el caso arequipeño, arguye que la viticultura en este territorio tuvo un origen estrictamente comercial. Aunque Málaga (2022) afirma que, en el caso de Arequipa, la producción inicial fue para consumo local. En otras palabras, la producción de vinos le permitió colocarse como un nodo estratégico y participar de los beneficios de la red de comercio de la Corona, favoreciendo su temprana fundación en 1540.

Por otro lado, como segundo subtema, están los efectos del crecimiento urbano y la interacción social en las zonas productivas. Huertas (1992) manifiesta que la estructura social colonial permitió la consolidación de las zonas productivas de vid en el Perú durante el virreinato, esto se manifestó en el buen funcionamiento de las encomiendas y la creación de centros poblados. En esa línea, es relevante mencionar el impacto que generó la administración urbanística de la Corona en la producción y comercialización del vino (Huertas, 1992 y Toro-Lira y Cueva, 2017). Huertas (1992), a partir de los testimonios de visitantes españoles a Perú, admite que la creación de centros poblados y ciudades estuvo siempre acompañada por la instalación de viñedos; en un principio para consumo personal, y luego para su comercialización.

No obstante, para el caso limeño, Toro-Lira y Cueva (2017) afirman que hacia finales del siglo XVI la expansión urbana borró la presencia de estos viñedos en la capital, pero se consolidaron otros territorios vitivinícolas cercanos a centros mineros. Este es el caso de Arequipa, que estuvo dentro de la ruta comercial Lima-Potosí-Lima y pasó a ser una región estratégica de producción y comercialización de vino. Aunque, Arequipa también perdió su liderazgo, pues se descubrió plata y mercurio en Huancavelica y se posicionó la ruta Huancavelica-Pisco-Arica, que benefició considerablemente la producción en Ica.

Además, es importante mencionar el estudio de Lacoste y Aranda (2016), donde destacan el papel de la comunidad afrodescendiente en la industria vitivinícola peruana durante los siglos XVII-XIX, comparando la experiencia con

Argentina y Chile. En Perú, 53 viticultores en Ica emplearon esclavos entre 1700 y 1745 para el cultivo de la vid, elaboración de vinos y aguardientes, y su transporte y comercialización. A pesar de las prohibiciones de la Corona Española, la producción de uva y vino continuó, favoreciendo la diversificación de la vid y su desarrollo.

Finalmente, con respecto a los estudios sobre instrumentos y tecnologías para la producción. Dargent (2021) y Huertas (2004) destacan la tecnología hidráulica de riego indígena y una variedad de instrumentos utilizados desde el siglo XVI hasta el XIX. Rice (1996, 2010) señala la sofisticación de las técnicas de preparación de vinos en Moquegua, influenciadas por modelos españoles y romanos, lo que demuestra una tradición vitivinícola adaptada a las condiciones locales.

En esta línea, Toro-Lira y Cueva (2019) detallan casos de aprendizaje vitivinícola clave para el desarrollo de la industria en el virreinato, como Lucas Martínez Vegazo y Diego Caqui, quienes implementaron tecnologías y prácticas españolas en la producción vitivinícola, contribuyendo al florecimiento de la industria en el Perú durante el período colonial.

Aspectos culturales de la historia vitivinícola del Perú

Por otro lado, otras investigaciones han hecho más hincapié en los aspectos culturales. Por ejemplo, Huertas (1992) menciona cómo los instrumentos y objetos que se utilizaron para la producción de vino durante la colonia (perulera del siglo XVII) tienen gran parecido con vasijas preincas (vasija Wari del siglo VII), provocando una suerte de sincretismo cultural.

Asimismo, Toro-Lira (2018) estudia el impacto de la cosmología andina en el fomento de la producción de la vid en el Perú, admitiendo que la vitivinicultura peruana fue una actividad económica multicultural (Toro-Lira y Cueva, 2019). El investigador argumenta que Francisco Pizarro, en el proceso de conquista, comprendió que los pobladores nativos ya habían descubierto técnicas y estrategias para desarrollar una agricultura en territorios difíciles de producir. Según Toro-Lira y Cueva (2019) la población indígena contribuyó con entusiasmo al cultivo de las vides limeñas; quienes también plantaron sus propias viñas (Soldi, 2006). Sin embargo, el estudio de Gade (2005) enfatiza que, aunque

hubo motivaciones religiosas, económicas y culturales para producir vino en el Perú, la población andina nunca aceptó el vino como una bebida de consumo diario, ni la viticultura como una actividad u oficio rural.

En la línea de lo mencionado, como ya se señaló, a parte de la influencia española, en Moquegua existen similitudes con técnicas e instrumentos de elaboración de vino romanos (Rice, 1996). Claramente esta riqueza cultural dentro de la producción vitivinícola permitirá que en la actualidad los vinos moqueguanos se posicionen por su tradición histórica, revalorizando así su legado (Rice, 2010).

Finalmente, Cussen y Lacoste (2022), al estudiar la producción literaria sobre la imagen del vino en América Latina (Perú, Argentina y Chile) desde mediados del siglo XIX hasta comienzos del siglo XX, admiten que en el caso peruano predomina la presencia de la palabra pisco (21% de 15 textos). En tal sentido, la literatura en el caso peruano estuvo abocada a posicionar esta bebida, lo que permitió claramente su visibilización y patrimonialización. Además, es importante rescatar que este trabajo fue fundamentalmente de escritoras peruanas (Mercedes Cabello (Blanca Sol) y Matto de Turner), frente a varones, como Ricardo Palma, que no hizo mención del pisco en ninguna de sus tradiciones, pero sí de vinos españoles (Cussen y Lacoste, 2022).

Aspectos ambientales de la historia vitivinícola del Perú

Cuando los estudios abordan los aspectos ambientales estos están, casi siempre, vinculados a los eventos dramáticos que impactaron sobre la producción vitivinícola y supuso el declive y la pérdida del liderazgo de Perú sobre la región.

Desde este punto de vista, resaltan los estudios de Huertas (1992, 2001), Gade (2005), Soldi (2006) y Dargent (2020). Huertas (1992) hace alusión a los problemas originados por la erupción volcánica del Huainaputina y el terremoto de 1600 que destruyó todo lo desarrollado en el territorio sureño, específicamente en Arequipa. Asimismo, Huertas (2001) también describe en sus estudios el impacto de los diluvios (originados por fenómenos del Niño) en territorios andinos y costeros, que produjeron sequías e inundaciones. A través de la revisión de fuentes documentales el historiador argumenta que en 1923 el distrito de Lambayeque fue cubierto por agua, lo que originó la pérdida de cultivos, incluido la producción de vid.

De igual manera, Dargent (2020) y Huertas (2004) hacen mención del impacto de las plagas que enfermaron los viñedos peruanos. Desde finales del siglo XIX se introdujo la filoxera, que ocasionó un debilitamiento de la industria vitivinícola. Ante esta situación, los productores agrícolas empezaron a sembrar algodón, lo que originó la denominada “fiebre del oro blanco o boom del algodón” (Huertas, 2004; Lacoste, 2004). En ese sentido, hacia finales del siglo XIX la producción decae y varias regiones vitivinícolas desaparecen; las condiciones ambientales ya no favorecían la producción de la vid y la misma población no las consumía mucho (Soldi, 2006).

Finalmente, el último tema de análisis que se puede identificar en la bibliografía revisada es la vinculada a las características morfológicas y variedades de uva para vino peruano, así como los climas donde se producen. Sobre este asunto, en comparación con los anteriores aspectos desarrollados, éste no se aborda desde una perspectiva histórica, sino que los estudios se enfocan en los últimos años y desde una perspectiva técnica sobre la vitivinicultura peruana. Desde ese punto de vista, resaltan dos trabajos.

Por un lado, está la investigación de Hatta y Tonietto (2012), quienes describen los tipos de clima de las principales regiones vitivinícolas del Perú (Lima, Ica, Arequipa y Tacna), así como las principales variedades de vinos. Por ejemplo, en el valle de Ica se producen Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Alicante Boushet, Grenache, Barbera y Chenin Blanc; en Arequipa, el Cabernet Sauvignon, Pinot, Quebranta, Negra Corriente e Italia; y en Tacna y Moquegua, el Negra Corriente, Rosa del Perú, Moscatel, Quebranta, Tokay e Italia.

Por otro lado, está la investigación de Bardales *et al.* (2022), quienes estudian de manera técnica y especializada (como la extracción de ADN) la riqueza varietal y morfológica de la vid en el valle de Majes (Arequipa). Ellos argumentan que en la zona existe una riqueza varietal desconocida por los productores locales, lo que ha generado confusión en la identificación y valorización del potencial vitivinícola del valle. En ese sentido, su investigación identifica 7 zonas vitícolas, así como 39 variedades con nominación local. Esto les permite justificar la diversidad varietal de la zona, la cual aporta a la identidad de conocidas y nuevas variedades de vid, que contribuyen directamente a su valor patrimonial.

b) Sobre las tesis de posgrado que estudian la vitivinicultura en el Perú

Cuando se ha sistematizado las publicaciones académicas se denotó que existe una diversidad de textos que abordan distintos territorios vitivinícolas peruanos, así como diferentes marcos temporales. No obstante, la mayoría (menos dos) de estas investigaciones, de acceso público, tienen un enfoque específicamente histórico sobre el tema; aunque eso no quita que aborden analíticamente una diversidad de aspectos. En ese sentido, la intención de esta segunda parte es visibilizar las investigaciones que se vienen realizando desde las universidades en cuanto al tema y que podrían ayudar a generar una idea (a modo de mapeo) de por dónde se están orientando los estudios sobre el campo vitivinícola en el Perú.

Como se expuso en la introducción, las tesis han sido buscadas en el RENATI, base de datos que alberga las tesis de grado y posgrado de universidades nacionales y de profesionales que han realizado sus estudios en el extranjero y han registrado su título en la SUNEDU. En esa línea, este análisis solo se ha enfocado en las tesis de posgrado. Dicho esto, se han identificado 31 tesis de maestría y 6 tesis de doctorado. En las siguientes secciones se presentan sus principales características.

En cuanto a las tesis de maestría, 29 tesis han sido elaboradas en universidades nacionales y 2 en el extranjero, publicadas entre el 2013 y el 2022. Respecto a las universidades nacionales, éstas se encuentran en Lima (16), Arequipa (5), Tacna (4), Ica (3) y Huancayo (1). Luego, las tesis de universidades extranjeras son de España y Corea del Sur. En esa línea, con respecto a las tesis doctorales, publicadas entre el 2017 y el 2022, las 6 han sido desarrolladas en universidades nacionales en Lima (3), Ica (2) y Arequipa (1).

Por otro lado, entre los territorios¹⁰ que se abordan en las investigaciones de tesis sobresalen claramente el valle de Ica, Tacna, Arequipa, Moquegua, La Libertad, Lima y Piura. Territorios propios de la actividad vitivinícola peruana, tal como se ha descrito en la primera parte de este capítulo. Sin embargo, Ica, con 14 tesis, es el territorio más estudiado; seguido de Tacna (7), Lima (6), Moquegua

¹⁰ Existen tres tesis que abordan más de un territorio: la de Vargas, et al. (2017), que tiene en cuenta Lima, Ica, Moquegua, Arequipa y Tacna; la de Velásquez y Rodríguez (2018,) que estudian Ica, Piura, La Libertad, Tacna y Lima, y la de Cáceres et al. (2019), que compara Lima e Ica.

(4) y Arequipa (3), los demás territorios solo tienen una tesis y 3 de ellas no precisan territorio específico. Sobre este asunto, en el caso de las tesis doctorales, 5 de las 6 tesis abordan el territorio de Ica y solo una de Lima. En esa línea, se debe destacar que todas las tesis, tanto de maestría como de doctorado, tienen como marco temporal de análisis a los últimos 10 años (2013-2022), solo una tesis de maestría (Cáceres *et al.*, 2019) estudia el periodo 2007-2010.

Luego, en cuanto a las disciplinas desde donde se escriben las tesis, se debe subrayar que, en el caso de las maestrías, según lo que se muestra en el RENATI serían en total 15 disciplinas. Sin embargo, como ejercicio de sistematización, para este estado de la cuestión se las ha agrupado en 8. En ese sentido, tenemos 16 tesis dentro de la disciplina de economía, administración y finanzas; 3 tesis de gestión ambiental; 3 de ingeniería industrial; 2 de ciencias de alimentos y química; 2 de ciencias sociales; 2 de ingeniería civil y arquitectura; 2 de turismo y 1 de educación. De igual manera, en cuanto a las tesis de doctorado, la disciplina que también prevalece es la de administración (4), acompañada de una de turismo y otra de agricultura sustentable. Es decir, en las investigaciones de posgrado predominan las tesis ligadas a planeamientos de negocios, gestión de empresas y marketing.

Por último, en cuanto a las líneas de investigación de las tesis de maestría y doctorado, éstas se pueden agrupar claramente en 4 áreas. A continuación, se describen cada una de ellas.

Planificación y gestión empresarial de la industria vitivinícola

Por un lado, están las investigaciones que abordan temas relacionados a la planificación, competitividad y gestión empresarial de la industria vitivinícola en el Perú. En este grupo están la mayoría de las tesis (20 de maestría y 4 de doctorado) y se pueden organizar en 4 subtemas: las que estudian el planeamiento estratégico de las empresas (Vargas *et al.*, 2017; Velásquez y Rodríguez, 2018; Alvarado, 2018; Cáceres, Chau y Piñeiro, 2019; Palacios, 2019); las que elaboran propuestas de planes de marketing y de distribución de ventas (Franco, 2016; Simauchi, 2018; Ramos, 2018; Meza, 2022; Núñez, 2018); otras estudian estrategias de competitividad y eficiencia (Miranda, 2013; Vásquez, 2017; Rivera, 2018; Cáceres, 2019; Rivera, 2020; Ocharan, 2019; López, 2019; Flores, 2021; Bacigalupo, 2021; Guillermo, 2020; Barrón, 2020; Núñez y Verina, 2022); y, por último, algunas

tesis trabajan temas relacionados a los recursos humanos en la industria vitivinícola (Campos y Vásquez, 2016; Borrón, 2020; Cuéllar, 2022).

Aspectos ambientales de la vitivinicultura en la actualidad

Luego, y en menor número (6), están las tesis que discuten aspectos ambientales. El principal subtema está relacionado al diagnóstico y el plan de gestión de residuos sólidos de la actividad vitivinícola, donde Delgado (2019), específicamente sobre la provincia de Tacna, encontró que no todas las bodegas vitivinícolas cumplían con las normativas ambientales exigidas; y, a su vez, Valdez (2019) identificó que los equipos, utensilios de limpieza, la provisión del agua, así como el empleo de la producción lineal, son algunos componentes de la industria que se asocian a la generación de residuos. Además, Rivera (2016), para el caso de Ica, elaboró un análisis comparativo de aspectos ambientales ligados a los residuos en 3 empresas locales, concluyendo que todas las empresas presentaban impactos ambientales significativos, a excepción de la empresa TACAMA, donde no se encontró impactos de emisiones gaseosas por el uso de tecnología sofisticada. En esa línea, Obregón (2019) elabora una propuesta para aprovechar los residuos de la industria, a través de la fabricación de aceite de semillas de uva.

Otro de los temas vinculados al aspecto ambiental son los estudios de determinación de ácidos y arsénico en la uva y vinos iqueños. Montellanos (2013) concluye que en su análisis se encontraron concentraciones de arsénico permitidos en vinos por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). Mientras que Gonzáles (2018), a través del análisis de ácidos grasos en las semillas de uva (como un subproducto de la industria vitivinícola), puntualiza que la semilla es una fuente importante de compuestos bioactivos.

Infraestructura de la industria vitivinícola

Por otro lado, existen 3 tesis de maestrías que investigaron sobre la infraestructura de la industria vitivinícola. Álvarez (2021) realizó la evaluación y propuesta estructural de falcas de destilación de las bodegas vitivinícolas del valle de Ica. El tesista llegó a evidenciar falencias estructurales y funcionales en éstas, ya que muchos de sus constructores no conocen los parámetros adecuados para su

fabricación. Desde otra perspectiva, Meza (2022) estudia la relación de eficiencia energética con la gestión ambiental en la industria vitivinícola del sector de Cascas (La Libertad), concluyendo que no existe una relación significativa entre ellas, no obstante, cuestiona la ausencia de la supervisión estatal de las normas del sistema de gestión energética, así como ambiental, que podrían repercutir en la nulidad de su hipótesis. Asimismo, con respecto a la infraestructura energética, González (2018) investigó el sistema de bombeo con energía fotovoltaica para el abastecimiento de agua de riego vitivinícola en Majes (Arequipa), destacando sus beneficios financieros y productivos.

Turismo y vitivinicultura en el Perú

Finalmente, hay un grupo de tesis (3) que aborda específicamente el vínculo de la viticultura con el turismo. Entre las tesis de maestría están la de Valdivia (2020), quien investigó sobre la relación que existe entre la actividad turística y el desarrollo local en Lunahuaná (Provincia de Lima), llegando a evidenciar que la población ubicada cerca al centro de la ciudad es la que más se beneficia con el enoturismo, mientras que hay otro grupo de pobladores que se dedican a negocios independientes y a la agricultura. Por otro lado, está la tesis de Zapata (2022) donde analiza y propone una estrategia de marketing vitivinícola para el turismo, también en Lunahuaná.

Por último, están las investigaciones doctorales de Castro (2020) y Pariona (2022). Castro (2020) estudia el consumo del vino y el enoturismo en los distritos de Miraflores y San Isidro en Lima Metropolitana, y argumenta que los vinos locales tienen la capacidad para competir con vinos importados, sin embargo, la competencia es complicada frente a la liberalización del mercado y las ventajas arancelarias de acuerdos comerciales. Mientras que Pariona (2022) estudia la gestión de las bodegas artesanales de vino y la actividad turística en la provincia de Ica, llegando a encontrar un vínculo importante entre los recursos patrimoniales, así como los servicios de acogida de las bodegas, con el impacto favorable sobre el turismo en esta región.

c) Conclusiones y recomendaciones

El análisis de las publicaciones académicas y las tesis de posgrado revela dos enfoques predominantes en la investigación sobre la vitivinicultura peruana. Las publicaciones académicas, mayormente centradas en la época colonial, destacan por su enfoque historicista, explorando aspectos socioeconómicos, ambientales, culturales y técnicos de la vitivinicultura. Por otro lado, las tesis de posgrado se concentran en la gestión empresarial y la administración contemporánea de la industria vitivinícola en el Perú, enfocándose en territorios vitivinícolas clave como Ica, Lima, Arequipa, Tacna y Moquegua, con especial énfasis en el valle de Ica.

Sin embargo, existe una notable ausencia de estudios actuales que aborden la historia reciente y la situación actual de la vitivinicultura peruana. Sería crucial fomentar investigaciones multidisciplinarias que examinen los desafíos y oportunidades actuales de la industria, así como su impacto cultural, económico y social en las regiones productoras. Además, se recomienda promover la difusión de las tesis de posgrado a través de publicaciones académicas y eventos especializados para mejorar el reconocimiento nacional e internacional de la industria y la cultura del vino peruano, impulsando al mismo tiempo estudios técnicos sobre la producción, calidad del vino, enoturismo y valorización de la identidad cultural vinculada a la vitivinicultura.

Referencias

- Alvarado FA 2018. *Planificación de los procesos de producción del vino en la vitivinícola San Leonardo Chincha – Ica, 2018*. Tesis de Maestría, Universidad César Vallejo, 80 pp.
- Alvarez DD 2021. *Evaluación estructural y funcional de las falcas de destilación existentes de las bodegas vitivinícolas del Valle de Ica*. Tesis de Maestría, Universidad Nacional San Luis Gonzaga, 163 pp.
- Bacigalupo FG 2021. *Aplicación de herramientas de Lean Manufacturing para mejorar la eficiencia en la Línea de Embotellado en una industria vitivinícola*. Tesis de Maestría, Universidad Ricardo Palma, 165 pp.
- Bardales R, Yana I, Cuadros L, Ramos E, Torres MR 2022. Riqueza varietal de vid (*Vitis vinífera* L.) del Valle de Majes, Perú: Identificación, caracterización morfológica, análisis ampelográfico y genético. *Scientia Agropecuaria* 13(3):197-208.

- Barrón PR 2020. *El salario emocional y la retencion de personal de campo en las empresas vitivinícolas de Pisco – Ica*. Tesis de Maestría, Universidad Nacional Federico Villarreal, 128 pp.
- Buller C 2013. Viticultura y mercado en el Perú colonial: Arequipa 1770-1850. *Cuadernos Americanos* 146(4):113-131.
- Cáceres H 2019. *Caracterización y sustentabilidad de fincas productoras de vid para Pisco en Ica, Perú*. Tesis de Doctorado, Universidad Nacional Agraria La Molina, 149 pp.
- Cáceres M, Chau C, Piñeiro L 2019. *Lineamientos estratégicos para el desarrollo del aceite de pepita de uva en el Perú*. Tesis de Maestría, Pontificia Universidad Católica del Perú, 187 pp.
- Campos GE, Vásquez SJ 2016. *Niveles de capacitación de los profesionales intermedios no universitarios en el desempeño administrativo en las empresas de Ica, año 2016*. Tesis de Maestría, Universidad Autónoma de Ica, 103 pp.
- Castro MP 2020. *El consumo de vino y la promoción del enoturismo en el Perú, 2019*. Tesis de Doctorado, Universidad de San Martín de Porres, 463 pp.
- Cuéllar JM 2022. *La Legislación del Teletrabajo y su influencia en la Etica Empresarial en el sector vitivinícola de Ica*. Tesis de Maestría, Universidad Nacional del Centro del Perú, 180 pp.
- Cussen F, Lacoste P 2022. Representaciones del vino en la literatura: Chile, Argentina y Perú (1850-1930). *Literatura y Lingüística* 46:467-494.
- Dargent E 2020. El vino peruano y el pisco: una visión histórica. *Anuario Jurídico y Económico Escurialense* 53:379-396.
- Dargent E 2021. *El vino peruano. Patrimonio e historia*. Primera edición, Universidad Ricardo Palma, Lima, 82 pp.
- Delgado GCP 2019. *Diagnóstico y plan de gestión residuos sólidos en la Industria vitivinícola del Distrito de Tacna durante el periodo 2018*. Tesis de Maestría, Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann.
- Flores GA 2021. *Modelo de optimización de la gestión productiva de MYPES vitivinícolas, caso: Pisco artesanal, Ica 2019*. Tesis de Doctorado, Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa, 177 pp.
- Franco PJ 2016. *Influencia del marketing en el nivel de desarrollo de las empresas vitivinícolas artesanales de la Provincia de Ica, 2012*. Tesis de Maestría, Universidad Alas Peruanas, 133 pp.

Gade DW 2005. Vitivinicultura andina: difusión, medio ambiente y adaptación cultura. *Treballs de la Societat Catalana de Geografia* 58:69-87.

González M 2018. *Determinación de ácidos grasos, compuestos fenólicos y efecto gastroprotector de semillas de uva (Vitis vinífera) variedad Malbec, subproducto de la industria vitivinícola, Ica-Perú*. Tesis de Maestría, Pontificia Universidad Católica del Perú, 115 pp.

González VR 2018. *Impacto del sistema de bombeo con energía fotovoltaica en el costo del abastecimiento de agua de riego de la vitivinícola Majes Tradición S.A.C. de Arequipa, 2017*. Tesis de Maestría, Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa, 171 pp.

Guillermo LR 2020. *Implementación del Método de Costeo Basado en Actividades y su incidencia en la fijación del precio en las empresas agroindustriales vitivinícolas de la provincia de Tacna, 2017*. Tesis de Maestría, Universidad Privada de Tacna, 321 pp.

Hatta B, Tonietto J 2012. El clima vitícola de regiones productoras de uvas para vinos y piscos del Perú. En J Tonietto, V Sotés, V Gómez. *Clima, zonificación y tipicidad del vino en regiones vitivinícolas iberoamericanas*. CYTED, Madrid, p. 299-312.

Huertas L 1992. Introducción al Estudio de la Producción de Vinos y Aguardientes en Ica – Siglos XVI al XVIII. *Historia y Cultura* 21:161-217.

Huertas L 2001. *Diluvios andinos a través de las fuentes documentales*. Primera edición, Fondo editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima, 410 pp.

Huertas L 2004. Historia de la producción de vinos y piscos en el Perú. *Revista Universum* 19(2):44-61.

Huertas L 2007. Alteraciones naturaleza y su impacto sobre la producción y la ideología en el Perú del siglo XVII. *Revista Territorios del Vino* 1(1):97-117.

Huertas L 2010. *Cronología de la producción del vino y del pisco 1948-2010*. Universidad Ricardo Palma, 393 pp.

Lacoste P 2004. La vid y el vino en América del Sur: el desplazamiento de los polos vitivinícolas (siglos XVI al XX). *Revista Universum* 19(2):62-93.

Lacoste P, Aranda M 2016. Los afroamericanos como cofundadores de la viticultura de Argentina y Chile. *Estudios Atacameños* 53:117-134.

López JE 2019. *Industrialización del Pisco y su impacto en la economía en el Departamento de Ica, en el Distrito de los Aquijes periodo 2015-2018*. Tesis de Mestría, Universidad Nacional San Luis Gonzaga, 144 pp.

Málaga A 2022. El comercio de vino de Castilla y de la tierra en Arequipa colonial (1540-1600). *Temas Americanistas* 48:367-386.

Meza JJ 2022. *Imagen de marca y satisfacción digital de los clientes de una empresa vitivinícola en Lima, 2022*. Tesis de Maestría, Universidad César Vallejo, 104 pp.

Meza SM 2022. *Estrategias de eficiencia energética y su relación con la gestión ambiental del sector vitivinícola en la ciudad de Cascas, 2022*. Tesis de Maestría, Universidad César Vallejo, 106 pp.

Miranda RA 2013. *Competitiveness analysis of the wine industry: A case study of the Chilean wine sector as a role model for the Peruvian case*. Tesis de Maestría, Seoul National University.

Montellanos HS 2013. *Determinación de arsénico en vinos de los distritos de Sunampe y Grocio Prado – Chincha Alta – Ica, Perú*. Tesis de Maestría, Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

Noejovich HO 2010. Los precios del vino en el virreinato del Perú y la Capitanía General de Chile (siglos XVI-XVII). *Estudios Avanzados* 14:63-78.

Núñez CV 2018. *Influencia de los canales de distribución en las ventas de las empresas de pisco, 2016*. Tesis de Maestría, Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

Núñez CV 2022. *La competitividad y su relación con la globalización de las empresas vitivinícolas exportadoras de Pisco, 2019*. Tesis de Doctorado, Universidad Ricardo Palma, 266 pp.

Obregón HA 2019. *Propuesta de diseño de un aceite de semillas de uva proveniente de los residuos de la industria vitivinícola basado en la metodología design for six sigma*. Tesis de Maestría, Pontificia Universidad Católica del Perú.

Ocharan LAI 2019. *Modelo de gestión vitivinícola para la efectividad competitiva del sector en el valle de Majes*. Tesis de Maestría, Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa, 200 pp.

Palacios AE 2019. *Plan de negocios para el emprendimiento “Casa Vitivinícola Palacios SAC”*. Tesis de Maestría, Universidad Internacional de La Rioja, 67 pp.

Pariona JL 2022. *La gestión de las bodegas artesanales y perspectivas de la actividad turística en la provincia de Ica, periodo 2017-2018*. Tesis de Doctorado, Universidad Nacional San Luis Gonzaga, 93 pp.

Ramos MA 2018. *Plan de marketing mix para el relanzamiento de productos vitivinícolas de “El viejo molino del alto la villa SAC”, en la ciudad de Moquegua, 2018*. Tesis de Maestría, Universidad César Vallejo, 157 pp.

Rice P 1996. The Archaeology of Wine: The Wine and Brandy Haciendas of Moquegua, Peru. *Journal of Field Archaeology* 23(2):187-204.

Rice PM 2010. La industria vitivinícola colonial de Moquegua, Perú. *Estudios Avanzados* 14:29-62.

Rivera A 2020. *La gestión empresarial y la competitividad en las MYPES del sector producción – rubro vitivinícola de la Provincia de Tacna, año 2019*. Tesis de Maestría, Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann.

Rivera ME 2016. *Análisis Comparativo de Aspectos Ambientales Significativos Generados en Tres Empresas Vitivinícolas de la Región Ica, 2016*. Tesis de Maestría, Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa, 89 pp.

Rivera MM 2018. *El liderazgo y su influencia en la aplicación de estrategias competitivas en las empresas vitivinícolas de la provincia Mariscal Nieto – Región Moquegua 2014 – 2015*. Tesis de Maestría, Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa, 180 pp.

Rivera R 1975. El cultivo de la vid, la producción de vino y chicha en Lima en el siglo XVI. *Boletín del Instituto Riva-Agüero* 10:169-177.

Rojas G 2023. *Apuntes para una historia universal del vino*. Primera edición, VINIFERA, Santiago de Chile, 108 pp.

Simauchi RA 2018. *Propuesta de un Plan de Marketing para la Bodega Roble Negro, Moquegua 2016*. Tesis de Maestría, Universidad Católica de Santa María de Arequipa, 249 pp.

Soldi AM 2006. La vid y el vino en la costa central del Perú, siglos XVI y XVII. *Revista Universum* 21(2): 42-61.

Toro-Lira G 2018. Las viñas de Lima. Inicios de la viticultura sudamericana. Primera edición, Editorial Universitaria de la Universidad Ricardo Palma, Lima, 92 pp.

Toro-Lira G, Cueva M 2017. Lima's Vineyards of the 1540s: Genesis of South American Winemaking. *Rural History*, Leuven, Belgium.

Toro-Lira G, Cueva M 2019. La evolución de la producción del vino en la zona sur del Perú en el siglo XVI. *Instituto Francés de Estudios Andinos*, 46:171-190.

Toro-Lira G, Mendoza K, Aliquo G 2020. The Peruvian Provenance of the Northern California Mission Grape.

Valdez R 2019. *Características de la planta agroindustrial vitivinícola y la generación de residuos sólidos en la Provincia de Tacna*. Tesis de Maestría, Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann.

Valdivia ER 2020. *La actividad turística y el desarrollo local en cuatro comunidades rurales del distrito de Lunahuaná al 2019*. Tesis de Maestría, Universidad de San Martín de Porres, 185 pp.

Vargas GJ, Cusihamán B, Martínez MJ, Vásquez MC 2017. *Planeamiento estratégico de la industria vitivinícola del Perú*. Tesis de Maestría, Pontificia Universidad Católica del Perú, 186 pp.

Vásquez SJ 2017. *Niveles de eficiencia y eficacia en los gestores de las medianas empresas agroindustriales vitivinícolas de la Región Ica respecto al TLC 2014*. Tesis de Doctorado, Universidad Autónoma de Ica, 55 pp.

Velásquez SB, Rodríguez LR 2018. *Planeamiento estratégico para la industria peruana vitivinícola*. Tesis de Maestría, Pontificia Universidad Católica del Perú, 187 pp.

Zapata GM 2022. *El enoturismo y el marketing vitivinícola en la Bodega Viña Los Reyes, Lunahuaná Cañete, 2021*. Tesis de Maestría, Universidad de San Martín de Porres.

A vitivinicultura na zona colonial italiana do Rio Grande do Sul

Vania Beatriz Merlotti Herédia¹

Introdução

A vitivinicultura na zona de colonização italiana no Sul do Brasil está, intimamente, ligada à história da emigração italiana. A ocupação do território destinado pelo governo imperial aos emigrantes, no nordeste da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul, ocorre a partir de 1870, quando, por meio da legislação, são concedidas 32 léguas quadradas à Província. Neste território, foram criadas colônias oficiais ocupadas por emigrantes italianos, que, rapidamente, se desenvolveram e colaboraram para o crescimento econômico do estado (Vania B. M. Herédia, 1997).

As colônias agrícolas foram fundadas sob o regime da pequena propriedade, prosperaram, e as principais culturas foram: milho, trigo, arroz, cereais e uva. Os lotes coloniais em média eram de 25 hectares, sendo que 2 hectares eram destinados às parreiras, 4 hectares aos poteiros, 19 hectares à lavoura em rotação de terras e 3 hectares para cultivo. Esta distribuição evidencia que, na maioria dos lotes, os emigrantes plantavam para a própria subsistência, e o excedente era vendido nas casas comerciais localizadas na sede de cada colônia.

A cultura da parreira, desenvolvida no Estado do Rio Grande do Sul, se amplia² com as migrações europeias, principalmente com a chegada dos italianos,

¹ Doutora em História das Américas pela Universidade de Gênova (1992); Pós-doutora em História Econômica pela Universidade de Padova (2002), e em Antropologia pelo Museu Nacional na UFRJ (2013). Universidade de Caxias do Sul.

² As primeiras cepas de videiras para o Brasil foram trazidas pelos portugueses que as distribuíram entre as diversas províncias do País. Até o século XVII, a viticultura não apresentava indícios de ser uma cultura rentável e, em 1717, portugueses iniciam a cultura da vinha na colônia de Sacramento, à margem esquerda do rio da Prata, defronte a Buenos Aires” (Jimmy Rodrigues, 1972, p. 26).

e a uva e o vinho se tornam o grande produto de exportação da Província. O governo do Rio Grande do Sul fez muitos investimentos nessa atividade econômica. Em 1898,³ foi criada a primeira Estação Agronômica Experimental em Porto Alegre. Nessa estação, foi fundado o primeiro Laboratório Enológico Rio-grandense, com a intenção de promover o setor e qualificar os produtos agrícolas.

Nesse contexto, o presente estudo foi dividido em três partes: a primeira contextualiza a zona de colonização italiana, a relação com a vitivinicultura e o processo artesanal da produção do vinho; a segunda a inserção do cooperativismo como solução da crise vinícola; e a terceira a modernização da indústria do vinho e as estratégias governamentais para a qualificação do produto.

O contexto da vitivinicultura na zona colonial italiana no Rio Grande do Sul

Com a emigração italiana para o nordeste do Rio Grande do Sul, tem início uma fase distinta na vitivinicultura brasileira. Segundo Gobbato⁴ (1940, p. 23), o cultivo da vide no Rio Grande do Sul “desenvolveu-se com a imigração”. Os emigrantes que se instalaram no nordeste do Estado do Rio Grande do Sul implantaram nos lotes coloniais a vitivinicultura, que permite manter hábitos de produção e de consumo trazidos da terra de origem. Mesmo que os emigrantes tenham trazido bacelos do Norte da Itália, a adaptação não foi a esperada, e, conseqüentemente, tiveram de substituir por outras variedades que eram utilizadas pelos emigrantes alemães.

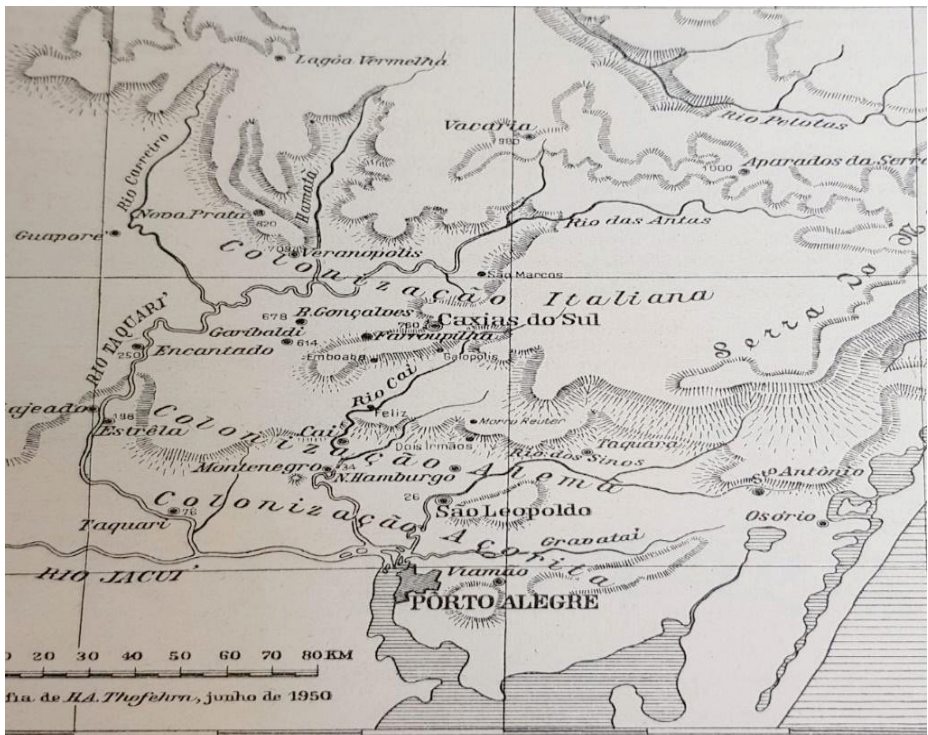
Antes da chegada dos italianos no nordeste do Rio Grande do Sul, falava-se na produção de vinho nas colônias alemães no Rio Grande do Sul. O precursor

³ “Em 1898, por decreto n. 178 de 2 de setembro, da lavra do inolvidável patriarca Júlio de Castilhos, foi criada em Porto Alegre, na chácara das Bananeiras, que abrangia então a área de 21 hectares, a primeira Estação Agronômica Experimental do Rio Grande do Sul” (Celeste Gobbato, 1950, p. 405).

⁴ Celeste Gobbato, italiano, se naturalizou brasileiro em 1935. Foi professor de Agronomia na Escola de Engenharia em Porto Alegre (a partir de 1912); intendente do Município de Caxias (1924-1928) e diretor da Estação Experimental de Viticultura e Enologia (1929-1937); autor de uma das obras mais importantes da vitivinicultura no Brasil, *Manual do Vitiviniculor* (1914), obra em dois tomos, que trata, no primeiro, da viticultura e, no segundo, de enologia, considerada a bíblia para os produtores de uvas e vinhos. Seus estudos colaboraram para o avanço da enologia e viticultura no Sul do Brasil; foi presidente da sociedade italiana *Principe de Napoles* e diretor do Instituto do Vinho do Rio Grande do Sul.

da cultura da vide foi João Batista Orsi, em 1825, enviado por D. Pedro I, quando trouxe: “bacelos que foram plantados na colônia de São Leopoldo e no Caí”⁵ (Ernesto Pellanda, 1950, p. 42). Entretanto, com o interesse dos emigrantes italianos no plantio da uva, constata-se que houve várias experiências que não vingaram nessa região. As videiras europeias eram de melhor qualidade, mas enfrentaram perdas pela situação do clima, do solo e das pragas, o que fez com que a uva Isabel fosse a responsável pela expansão da viticultura no estado.

Figura 1. Mapa da colonização europeia no Rio Grande do Sul



Fonte: Ernesto Pellanda, 1950, p. 63.

⁵ “No Rio Grande do Sul, há igualmente um precursor na pessoa de João Batista Orsi, em 1825, nos fora enviado com carta autógrafa de D. Pedro I para a cultura da vide, de que trazia bacelos na mala. Estabelecido nos limites dos atuais municípios de S. Leopoldo e Caí, próximo a Nova Petrópolis, em vários lotes coloniais, cumpriu perfeitamente a sua missão. Subdivididas depois as suas terras, deram lugar à linha S. Jacob, mas, no mapa do Caí, ainda que desfigurado para Orsi, lá está seu nome a atestar uma atividade fecunda” (Ernesto Pellanda, 1950, p. 42).

O vinho se tornou o principal produto das colônias italianas no nordeste do Rio Grande do Sul e, ainda no século XIX, o governo de Júlio de Castilhos⁶ tomou a iniciativa de qualificar o vinho no mercado nacional. Essas iniciativas envolveram a importação de bachelos, que foram distribuídos aos emigrantes italianos, principalmente nas colônias antigas. No governo subsequente, Borges de Medeiros continua as ações promovidas pelo seu antecedente e importa “bachelos por intermédio da casa João Adolfo da Fontoura Freitas e distribui aos colonos de Caxias do Sul, Antônio Prado, São Marcos, Alfredo Chaves, Ijuí, Bento Gonçalves e, também, a agricultores de São Leopoldo, da Tristeza e a proprietários de chácaras” (Ernesto Pellanda, 1950, p. 54) na capital.

É oportuno registrar que, em 1900, o estado exportava mais de 1.800hl de vinho, e a Estação Agronômica em Porto Alegre era dirigida por José Maria Paldaoff. As cepas distribuídas eram as de: “Cabernet, Vernaccia, Rullander, Merlot, Riesling, Souzao, Malbec e Dolcetto” (Celeste Gobbato, 1940, p. 24).

[...] imitando o sistema agrícola comum no Trentino e praticado nas colônias alemãs de São Sebastião [...], o agricultor introduz o pergolado apoiado vertical e horizontalmente em galhos e troncos. A plantação da vinha era feita em solo de cultivo ou imediatamente após o desmatamento, entre tocos de troncos queimados e comumente com recurso a estacas (Celeste Gobbato, 1925, p. 201).

⁶ Júlio de Castilhos foi presidente do Estado do Rio Grande do Sul no período de 15 de julho de 1891 a 11 de novembro de 1891 (Deposto pelo golpe de 3 de novembro pelo Marechal Deodoro da Fonseca). Reeleito, assume em 25 de janeiro de 1893 a 24 de janeiro de 1898.

Figura 2. Parreiras na Serra gaúcha



Fonte: Instituto de Memória Histórica. Projeto ECIRS, Universidade de Caxias do Sul, 2023.

A produção do vinho era feita de forma artesanal sem grandes cuidados com a parte técnica. Os emigrantes plantavam a uva e faziam o vinho na própria moradia. Gobbato (1940) relembra que, enquanto a produção era pequena, a pisadura era feita com os pés, e mais tarde era realizada por meio de máquinas que esmagavam a uva com cilindros. Quando cresceu a produção, deu-se início à comercialização, sendo o comerciante o responsável pelo negócio. No negócio do comerciante, era guardado o vinho até sua expedição. Portanto, nem sempre as cantinas dos negociantes eram preparadas para o armazenamento do vinho, e eram vistas apenas como depósito do produto. Logo, o colono-viticultor era o responsável pela produção vinícola e produzia o vinho em cantinas domésticas (Celeste Gobbato, 1942, p. 74). O comerciante que o vendia o recebia em barris e, depois engarrafava, em garrações para a revenda.

Figura 3. Parreiras nas colônias italianas



Fonte: Instituto de Memória Histórica, UCS (ECIRS).

A cantina do colono fazia parte da sua moradia, e a cantina do comerciante era descrita como “um depósito onde armazena, mescla e vende rapidamente o produto colonial” (Celeste Gobbato, 1942, p. 251). Cavagnolli diferencia os comerciantes vinicultores dos colonos viticultores. Os primeiros eram definidos como comerciantes que exportavam o vinho e os segundos, “pequenos proprietários rurais que produziam o vinho e plantavam a uva” (Anelise Cavagnolli, 1989, p. 26).⁷

A venda do produto para a capital e para outros estados do País necessitava de transporte e, nessa etapa, começam as críticas referentes à adulteração do produto.⁸ A denúncia de falsificação do produto ocorria entre o armazenar e o

⁷ Cavagnolli, no livro *Os parceiros do vinho: a Vitivinicultura em Caxias do Sul (1911-1936)*, estuda o sistema vitivinícola “no âmbito da produção e comércio, com elementos vinculados ao cultivo das videiras e transformação da uva em vinho e, em fases posteriores” (1989, p. 29).

⁸ Os vinicultores reclamavam da adulteração do vinho, conforme relato apresentado no “memorial que os vinicultores do Município de Caxias do Sul apresentaram ao Dr. Carlos Barbosa, presidente do Estado em 1911” (Anelise Cavagnolli, 1989, p. 54).

vender o vinho. Vale lembrar que apenas em 1910 a estação férrea foi inaugurada, o que representava que o transporte do vinho era feito em barris, mediante carretas. O transporte, a mistura de vinhos e a adição de outros produtos, como água, álcool e açúcar, afetavam a qualidade do produto e exigiam, por parte do governo, uma fiscalização que garantisse ou combatesse as fraudes. As principais queixas contra o vinho rio-grandense eram: ser azedo, ser transportado em barris de pinheiro, ser fabricado com aduelas não suficientemente depuradas e permanecer muito tempo nas praças de consumo, em depósitos inadequados. A proposta de qualificação do vinho envolvia o processo produtivo e o sistema de comercialização. Mesmo com algumas medidas, a adulteração do vinho continua. Uma delas é o funcionamento do laboratório que faz análises de amostras de vinhos, referência técnica no enfrentamento da falsificação do vinho, desde 1904, administrado por Hugo Luciano Ronca, farmacêutico italiano.

Figura 4. Poda nas parreiras



Fonte: Arquivo do ECIRS Vitivinicultura. Instituto de Memória Histórica da Universidade de Caxias do Sul.

O cooperativismo como solução à crise vinícola

A crise vinícola, que ocorre no Rio Grande do Sul, se justifica, não apenas pela ausência de modernização do processo de produção, como também pelas questões referentes à comercialização do produto (J. Monserrat, 1950), bem como as contínuas reclamações da adulteração do vinho, o que criava desconfiança sobre a qualidade do produto produzido no estado.

Em 1911, o governo do Estado do Rio Grande do Sul acredita que o sistema cooperativista pode ajudar o setor vitivinícola. Nessa direção, a fim de estimular o movimento cooperativista, o governo cria uma regulamentação que favorece o sistema cooperativista, isentando os impostos de transmissão de propriedades, os imóveis nas cooperativas agrícolas para as instalações de suas sedes e estabelecimentos. O governo estadual convida Stefano Paternó⁹ – um defensor do sistema cooperativista na Itália – para organizar cooperativas no Rio Grande do Sul. A primeira a ser criada foi a Cooperativa Agrícola de Caxias e, entre 1911 e 1913, são fundadas 16 cooperativas que se localizam na região de imigração italiana.

Dois anos depois, em 1913, o governo anuncia que os investimentos feitos nas cooperativas não deram o resultado esperado e reconhece que os problemas da viticultura continuam, ou seja: as dificuldades da comercialização, a adulteração dos produtos, a qualidade do vinho, bem como a falta de fiscalização. O governo creditava que as falhas no cooperativismo se davam, principalmente, pela adulteração do produto ao chegar no mercado final. O movimento cooperativista liderado por Paternó recebe muitas críticas e enfrenta dificuldades que não consegue resolver, principalmente pelas ações contrárias dos comerciantes. Muitas cooperativas têm problemas de endividamento relacionados à construção de suas instalações, e a busca de novos financiamentos foi praticamente indeferida, devido a dívidas anteriores. A crise se agudiza com a saída de algumas cooperativas da União das Cooperativas, o que leva à falência várias delas.

⁹ O italiano Stefano Paternó chega ao Brasil em 1911 com o intuito de difundir o movimento cooperativista. Contratado pelo governo do Rio Grande do Sul, estimula os viticultores a produzirem em forma de cooperativas, a fim de proteger o setor vinícola. Enfrentou resistência do setor representado pelo comércio, porque tinham outros interesses. Na visão de Paternó, a organização de cantinas minimizaria a falsificação do vinho. Sua tentativa de criar uma sociedade que unificasse as cooperativas não tem longa duração pela falta de investimentos (J. Monserrat, 1950, p. 297).

Como o sistema cooperativista não aparece como solução do problema, em 1914 é organizado, na cidade de Caxias do Sul, o laboratório de análises enológicas, e alguns anos mais tarde, a Estação Experimental de Enologia. A localização em Caxias do Sul tinha relação com a produção do vinho em escala e os interesses do governo no produto. A própria prefeitura doa terras para atender a esses interesses, e quem organiza é Antonio Pieruccini, pioneiro da vitivinicultura no Município de Caxias do Sul.¹⁰ Esse laboratório, criado em 1914, contrata um especialista, encarregado da fiscalização dos vinhos e da distribuição de mudas aos viticultores. Esse laboratório vinculado à “Diretoria de Higiene do Estado” (Anelise Cavagnoli, 1989, p. 123) atende várias comunidades do Município, que mais tarde se emancipam como “Nova Vicenza, Forqueta, Nova Trento, Ana Rech, Nova Pádua, Galópolis e São Marcos” (Anelise Cavagnoli, 1989, p. 124). Para o transporte do produto, o laboratório emitia uma declaração que era apresentada – no momento do embarque –, na estação férrea, que tinha como finalidade minimizar a adulteração do vinho.

É importante lembrar que, em 1920, o ministro da Agricultura Dr. Ildefonso Simões Lopes organiza, no Rio Grande do Sul, a Estação Geral de Experimentação. Essa Estação foi dividida em três seções: a da cana-de-açúcar, que é sediada em Osório; a de viticultura e enologia, que tem sede em Caxias do Sul, e a de triticultura, em Alfredo Chaves, hoje Veranópolis (Celeste Gobbato, 1950, p. 408).

A seção de Caxias do Sul – Estação Experimental de Viticultura e Enologia – é inaugurada em 1921, dirigida pelo enólogo francês Louis Esquier (Ivoni N. Paz e Isabel Baldisserotto, 1997, p. 31). Em 1925, o governo municipal de Caxias do Sul cria sua Inspeção Agrícola e organiza viveiros para a produção de mudas, fazendo profusa distribuição de parreiras aos agricultores (Celeste Gobbato, 1940, p. 25). Essas medidas evidenciam o interesse do governo em qualificar a produção e estimular sua comercialização. Em 1928, Celeste Gobbato¹¹ assume a direção

¹⁰ Antonio Pieruccini – considerado o precursor da vitivinicultura no Rio Grande do Sul – se dedicou ao cultivo da uva e importou da Europa estirpes de videira, dentre elas: Trebbiano, Vernaccia, Merlot, Cintiana e Barbera. Participou ativamente da Associação dos Comerciantes e tinha posição contrária daquelas propostas pelo sistema cooperativista, postuladas por Stefano Paternó (Álbum Cinquentenário da Imigração, 1925, p. 28-30).

¹¹ Gobbato é tratado como o “precursor da viticultura moderna que se estabelece no Rio Grande do Sul. Entre as variedades de uvas que ele introduziu, encontram-se Sauvignon, Pinot Blanc, Pinot Noir e Trebbiano” (Ivoni N. Paz; Isabel Baldisserotto, 1997, p. 38).

da Estação Experimental e promove uma série de iniciativas que amplia o setor e qualifica a produção.

Modernização da produção e as estratégias governamentais para a qualificação do vinho

Constata-se que diversas ações foram promovidas pelo governo do estado, a fim de modernizar a atividade vinícola e colaborar para a solução dos problemas que a mesma enfrentava, desde o final do século XIX, na zona de colonização italiana. As principais recomendações governamentais dadas aos envolvidos no setor vitivinícola foram essenciais para a qualificação do produto. Os responsáveis pelo setor, no governo do estado, acreditavam que seria necessário mudar os modos de produção e de distribuição, a fim de salvar a indústria vinícola da falência. O governo, ao se referir a cada tipo de produção, recomendava procedimentos específicos, o que significava que conhecia o funcionamento do sistema vitivinícola no RS. Dentre as recomendações, (Celeste Gobbato, 1942, p. 36-37), estavam:

a) os vinhedos de pequenos viticultores devem “encaminhar para uma organização mais industrial sobre a base de castas de maior valor tecnológico do que as atualmente cultivadas”;

b) as cantinas e os sistemas de vinificação dos pequenos proprietários “devem ser aperfeiçoados, e estes viticultores de uva Isabel [...] devem continuar a ser estimulados a exercer a simples função de produtores da uva”;

c) as pequenas cooperativas vinícolas, “principalmente as localizadas longe dos portos de embarque, têm necessidade de congregar-se a outros melhor localizados”;

d) as pequenas produções em geral e, principalmente, “no caso dos vinhos comuns de barril embarçam tanto a parte técnica quanto a comercial”;

e) a reunião de cooperativas aos estabelecimentos maiores pode ser uma solução para produzir vinhos de qualidade e vendê-los a bom preço no mercado;

f) os vinhateiros devem intensificar “produção de vinhos de elite pelo emprego cada vez mais de percentagens de uva de castas, que cada um deve produzir em grande escala e se dediquem a preparação de tipos especializados, de razoável envelhecimento de seus produtos em recipientes apropriados, a fim de oferecer mercadorias aos centros de consumo, que suportem as fortes despesas que encontram para chegar lá”;

g) devem “aproveitar integralmente os produtos secundários da indústria vinícola”;

h) os “entrepostos comerciais contribuirão para impedir o corte do vinho estrangeiro com o vinho nacional; farão aumentar a confiança do consumidor no uso de nosso vinho; porão um ponto final na concorrência entre vinhos bons e inferiores; permitirão uma mais fácil circulação de nosso vinho nos centros afastados do País onde atualmente chega, depois de uma longa travessia em péssimas condições de portabilidade” (Celeste Gobbato, 1942, p. 36-37).

Essas recomendações confirmam a luta pela qualificação da vitivinicultura no Rio Grande do Sul e a importância atribuída à indústria do vinho, considerada como patrimônio econômico e agrícola do País. Ainda no Rio Grande do Sul, foi emitido

[...] o Decreto n. 4.255 de 17 de janeiro de 1929 que aprova o regulamento dos vinhos rio-grandenses e o Decreto de 4.985 de 17 de maio de 1932 onde estabelece o reconhecimento das cooperativas vitivinícolas que dispunha sobre a fiscalização e a assistência técnica à viticultura e nº5.007, de 06 de julho de 1932 que dispunha sobre entrepostos de vinho e aprovava o regulamento para o engarrafamento e respectivas fiscalizações (Celeste Gobbato, 1942, p. 40).

Nesse contexto, nasce o Sindicato Viti-Vinícola Rio-Grandense, como uma resposta à organização comercial dos vitivinicultores que enfrentam problemas de natureza econômica. A proposta do sindicato é organizar um sistema de defesa e proteção aos colonos viticultores, que assumisse o papel de representar os interesses dos cantineiros da região de colonização do nordeste do estado e dos comerciantes. Os fatores que afetam de forma negativa a indústria vinícola são calcados na “superprodução, na precariedade dos lucros dos cantineiros e a situação das praças de consumo” (Thomaz B. de Queiroz, 1929, p. 82).

A organização do Sindicato era vista como uma forma de evitar prejuízos maiores com os quais a categoria estava acostumada. O Sindicato, inicialmente, estava sediado no Município de Caxias do Sul, e o intendente Thomaz Beltrão de Queiroz, em 1929, registra que o “vinho continua a ser o fator preponderante da nossa exportação, concorrendo com mais de 35% do peso da mesma e com cerca de 42% do respectivo valor, motivo pelo qual o nosso governo vê, com grande sympathia a organização cooperativista, para a defesa deste produto” (Thomaz B. de Queiroz, 1929, p. 49).

A posição da Intendência se sustentava na superprodução da safra daquele ano, quando os “produtores e os industrialistas, da nossa maior fonte de riqueza, o vinho, constituíram-se em sociedades, que tomaram os nomes, respectivamente de Sindicatos e Cooperativas” (Thomaz B. de Queiroz, 1929, p. 23). Para a intendência, o sindicato era constituído “pelos comerciantes de vinho, pelos cantineiros que recebem o produto bruto e pelos pequenos vinicultores e o manipulam ou industrializam” (p. 23). A diretoria era constituída pelo presidente, José de Moraes Velhinho; pelo secretário, José Agostinelli e pelo conselho superior, composto por Luiz Pieruccini, Guido d’Andrea, Pedro Maragno e Celeste Milani (Thomaz B. de Queiroz, 1929, p. 82).

A organização do Sindicato Viti-Vinícola do Rio Grande do Sul foi oficializada pelo “Decreto n. 3.972, de 26 de dezembro de 1927 e pelo Decreto n. 4.195, de 13 de dezembro de 1928. Este último divide o órgão em três departamentos: departamento produtor, departamento técnico e o departamento industrial e comercial” (Thomaz B. de Queiroz, 1929, p. 82). O Departamento Industrial, como não cumpre o que foi previsto, passa a ser representado

[...] pela Sociedade Vinícola Rio-Grandense Limitada, cujo capital é de R.\$3.000:000\$000, cuja sede é na Capital do Estado. Essa sociedade da qual fazem parte todos os exportadores de vinhos da Região Vinícola, mantem filiais nos municípios de Garibaldi, Bento Gonçalves, Caxias e Nova Vicenza. [...] O Sindicato controla todos os atos da Sociedade Vinícola, sendo o responsável por ela junto ao governo do estado. Assim, pois, os preços de compras dos vinhos na colônia são feitos pelo Sindicato, como os preços de venda são, igualmente, fixados por ele. Por sua vez o Sindicato submete suas tabellas de preços à sanção do Governo (Thomaz B. de Queiroz, 1929, p. 83).

A Sociedade Vinícola Rio-Grandense Ltda. foi fundada com a ideia de criar “cooperativas de produção” (Thomaz B. de Queiroz, 1929, p. 23). É oportuno lembrar que o Sindicato tem um estatuto que define seu funcionamento e o da própria Sociedade Vinícola Rio-Grandense Ltda. No estatuto, são definidas as atribuições, a forma de organização, os deveres e as obrigações dos sócios, as categorias dos sócios. As normas estabelecidas pelos envolvidos têm o objetivo de oportunizar o crescimento da indústria vinícola na região.

Figura 5. Sociedade Vinícola Rio Grandense Limitada



Fonte: Arquivo Histórico Municipal João Spadari Adami. Caxias do Sul.

A luta dessa Sociedade e do Sindicato colabora com o governo do estado para aprovar “um regulamento sanitário para a melhoria da qualidade dos vinhos” (Anelise Cavagnoli, 1987, p. 160.) Esse regulamento define regras para a fiscalização e certificação dos estabelecimentos que produzem vinho e para a classificação dos vinhos por tipos, a fim de evitar a falsificação do produto. Portanto, constata-se que houve, por parte do governo, a promoção de uma série de iniciativas em benefício da qualificação do vinho, e que este produto enfrentava, historicamente, o mesmo problema.

A fase industrial da viticultura rio-grandense ocorreu de 1931-1937. Gobbato descreve a presença de diversos estabelecimentos industriais, que se tornaram grandes indústrias devido a viníferas de vinho e de mesa, que, em grande parte, foram introduzidas da Itália e da Argentina:

[...] Em Flores da Cunha com a indústria “Granja União (90 hectares de videiras), Caxias do Sul com a “Granja Sorriso” e as Granjas de “São Luiz”, “Cruzeiro”, “Santa Teresinha”. [...] Em Garibaldi, sobressaem a de Armando Peterlongo, a dos Irmãos Maristas e a dos Padres Capuchinhos, em Bento Gonçalves os vinhedos de Augusto Pasquali, de Paulo Salton & Irmãos, de Calegari, Simon & Pianca. Em Viamão, a

Granja de Vicente Dal Molin, em Taquari as “Granjas Taquari”, de H. Fett & Cia.; em Porto Alegre, as granjas de João Weidmann, em Ipanema; de Monteggia, Bissacot e José Grendene, em Vila Nova e do Gal. Firmino Paim Filho, no Caminho do Meio; em São Leopoldo, a Quinta do esteio; em Guaíba, a de Ismael Chaves Barcelos e outras ainda [...]; Em Pelotas e Rio Grande, as Prefeituras e a Escola Agrícola Elisau Maciel adquirem mudas e as distribuem aos agricultores, estimulando e intensificando o melhoramento da viticultura (Celeste Gobbato, 1940, p. 27).

O estudo mostra que as cantinas se transformam em indústrias e continuam na luta pela qualificação do produto. Em 1936, é criado pelo Decreto Estadual n. 6.288 o Instituto Rio-Grandense do Vinho, que tem como objetivo amparar o produtor. O Instituto foi planejado para resolver o problema da concorrência entre os produtores, principalmente no que diz respeito à comercialização do vinho e para solucionar as tensões entre as cooperativas e a Sociedade Rio-Grandense do Vinho (Sandra J. Pesavento, 1983). Havia uma forte crítica dos colonos viticultores no âmbito do comércio, à medida que não se sentiam representados (Augusto Dal Cortivo, 1941). Muitas cantinas pequenas fecharam, e o Instituto não teve vida longa, encerrando suas atividades em 1950. Pesavento (1983, p. 68) conclui, em seu estudo sobre a indústria vinícola no Rio Grande do Sul, que essas medidas adotadas pelo governo estadual colaboraram para a consolidação da indústria vinícola, mas “restara destruída a fabricação doméstica do vinho e promovia-se a acumulação do capital num dos setores mais representativos da indústria gaúcha”.

Considerações

O cultivo da uva e a produção de vinho se tornaram atividades econômicas marcantes da zona colonial italiana, no Sul do Brasil. O imigrante adequou o cultivo da uva às condições do terreno e soube promover uma atividade que lhe desse retorno financeiro. De consumo doméstico para a venda no mercado, a produção de vinho se tornou um dos produtos de exportação do Estado do Rio Grande do Sul.

As cantinas nascem no ambiente doméstico, de forma artesanal e se localizam na parte térrea da moradia. A produção inicial é precária e, gradativamente, o produto se especializa devido à procura e renda que gera. Há, por parte do governo do Estado do Rio Grande do Sul, um estímulo e uma preocupação na qualificação do produto, que se apresenta por meio da criação de uma Estação Experimental, com redução de impostos e, também, com uma

proposta cooperativista. Para enfrentar a valorização dessa atividade econômica no mercado, são criadas cooperativas que ajudam a vender o produto, buscar crédito e especializar o processo produtivo que, por muitos anos, foi feito de forma artesanal e doméstica. A crise das cooperativas reflete mudanças nas políticas governamentais, e a criação de um Sindicato do Vinho, com regras de participação, favorece a defesa do pequeno produtor.

O movimento cooperativista, defendido por Stefano Paternó, enfrenta resistência de alguns setores da economia e, por muitos anos, permanece adormecido, quando ressurgem, na crise de 1929, como alternativa de sobrevivência do pequeno produtor. As tensões entre o movimento cooperativista e os comerciantes não ajudam o pequeno produtor e, por alguns anos, as cooperativas não são reconhecidas como solução do problema. A primeira fase do movimento cooperativista na região ocorre entre 1911-1913 por meio da influência de Stefano Paternó, e a segunda fase desse movimento vai de 1929-1936. Na segunda fase, as cooperativas ressurgem com regras claras e propositivas e mostram a importância da produção da uva e do vinho na economia rio-grandense.

Essa cultura inicial tornou-se o embrião de indústrias importantes que foram reconhecidas, nacionalmente, pela qualidade de seus produtos. Dentre elas: “a Sociedade Vinícola Rio Grandense Ltda., a Sociedade Brasileira de Vinhos Ltda., Luiz Antunes & Cia., Luiz Michielon, Eduardo Mosele & Cia., em Caxias; Lorenço H. Monaco & Cia. Ltda., em Bento Gonçalves; Armando Peterlongo, em Garibaldi” (Mem de Sá, 1946, p. 106).

O nascimento do Sindicato e a fundação da Sociedade Vinícola Rio Grandense Limitada promoveram intervenções na produção e na comercialização dos produtos, sendo que essas entidades beneficiaram, principalmente, os comerciantes. Esses benefícios estimularam os colonos viticultores a se organizarem novamente, em forma de cooperativas, que renascem, com outro viés determinado pelas condições históricas daquele momento.

O estudo trata do contexto em que se desenvolve a vitivinicultura na zona de colonização italiana no Sul do Brasil, trazendo dados para entender a mudança das paisagens, a partir das condições econômicas que os emigrantes italianos enfrentam para o plantio da uva e para a produção do vinho. A transformação em produto comercializável evidencia a crença de que o produto era uma riqueza

do estado e que poderia transformar as paisagens existentes em zonas prósperas e frutíferas. O estudo aponta os conflitos que ocorreram entre os envolvidos na produção e de quem se beneficiou com as polêmicas criadas entre os pequenos produtores, os comerciantes e os defensores do sistema cooperativista.

Referências

- Cavagnoli A 1989. *Os Parceiros do Vinho: a Vitivinicultura em Caxias do Sul (1911-1936)*. Dissertação de Mestrado, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 236 pp.
- Cinquantenario della colonizzazione italiana nel Rio Grande del Sud (1875-1925) 2000. *I municipi dello stato e le industrie ed i commerci degli italiani e loro discendenti*. Vol. II, Posenato Arte & Cultura, Porto Alegre, 455 pp.
- Dal Cortivo A 1941. *A Crise da Vitivinicultura Gaúcha*. Rothermund, São Leopoldo, 62 pp.
- Giron LS 1987. O cooperativismo vinícola gaúcho. In LA De Boni (org.). *A Presença Italiana no Brasil*. EST, Porto Alegre, p. 269-292.
- Gobbato C 1925. Municipio di Caxias: Servizi Pubblici e Vita Economico-Administrativa. In C Gobbato. *Cinquantenario della Colonizzazione Italiana nel Rio Grande del Sud (1875-1925)*. Vol. II, Posenato Arte & Cultura, Porto Alegre, p. 3-11.
- Gobbato C 1925. Il colono ed il suo contributo nello sviluppo dell'industria riograndense. 2000. In C Gobbato. *Cinquantenario della Colonizzazione Italiana nel Rio Grande del Sud (1875-1925): la cooperazione degli italiani al progresso civile ed economico del Rio Grande del Sud*. Vol. I, Posenato Arte & Cultura, Porto Alegre, p. 195-242.
- Gobbato C 1940. *Manual do Viti-vinicultor Brasileiro*. Vol. I, Globo, Porto Alegre, 422 pp.
- Gobbato C 1942. *Manual do Viti-vinicultor Brasileiro*. Vol. II, Globo, Porto Alegre, 478 pp.
- Gobbato C 1950. O cultivo da vide e a industrialização da uva no Rio Grande do Sul. *Álbum Comemorativo do 75º Aniversário da Colonização Italiana no Rio Grande do Sul*. Globo, Porto Alegre, p. 402-424.
- Herédia VBM 1993. *Apontamentos para uma História Econômica de Caxias do Sul: de Colônia a Município*. Editora da Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 57 pp.
- Herédia VBM 1997. *Processo de industrialização da zona colonial italiana*. Caxias do Sul: Educs, 239 pp.

Herédia VBM 2010. A vitivinicultura no Sul do Brasil: um estudo regional. In A Curi. *La Vitivinicultura Uruguaya em la Región (1870-2000): una Introducción a Estudios y Problemas*. Universidade da República, Montevideo, p. 257-270.

Herédia VBM 2019. Colônias Agrícolas no Rio Grande do Sul: das Imperiais às Republicanas. In AA Bacca (org.). *150 Anos da Imigração Italiana no Rio Grande do Sul*. Projecto Cultural Sur/Brasil, Bento Gonçalves, Vol. I, p. 50-64.

Monserrat J 1975. O cooperativismo na zona de colonização italiana. In *Álbum de 75º Aniversário da Colonização Italiana no Rio Grande do Sul*, Globo, Porto Alegre, p. 294-316.

Paz I, Baldisserotto I 1997. *A Estação do Vinho: a História da Estação Experimental de Viticultura e Enologia – EEVE (1912-1990)*. Editora da Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 152 pp.

Pellanda E 1975. Aspectos gerais da colonização italiana no Rio Grande do Sul. In *Álbum Comemorativo do 75º Aniversário da Colonização Italiana no Rio Grande do Sul*. Globo, Porto Alegre, p. 34-64.

Pesavento SJ 1983. *RS: Agropecuária Colonial & Industrialização*. Mercado Aberto, Porto Alegre, 226 pp.

Queiroz TB de 1930. *Relatório apresentado ao Conselho Municipal*. Typ. da Livraria Mendes, Caxias do Sul, 277 pp.

Rodrigues J 1972. *Subsídios para a história da uva e do vinho*. Editora São Miguel, Caxias do Sul, 104 pp.

Sá M de 1946. Breve exposição sobre a situação industrial do Rio Grande do Sul. *Revista Província de São Pedro*, 6:98-111.

Sá M de 1950. Aspectos econômicos da Colonização italiana no Rio Grande do Sul. In *Álbum do 75º Aniversário da Colonização Italiana no Rio Grande do Sul*. Globo, Porto Alegre, 1975, p. 76-104.

Santos JVT 1978. *Colonos do Vinho: um Estudo da Subordinação do Trabalho Camponês ao Capital*. Hucitec, São Paulo, 182 pp.

Santos SR 2011. *A construção do cooperativismo em Caxias do Sul: Cooperativa Vitivinícola Aliança (1931-2011)*. Tese de Doutorado, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 296 pp.

Valverde O 1975. Excursão à Região Colonial Antiga do Rio Grande do Sul. In *Álbum do 75º Aniversário da Colonização Italiana no Rio Grande do Sul*. Globo, Porto Alegre, p. 266-278.

La viticultura en Patagonia

Mario Gallina¹

Patricia Villarreal¹

Introducción

La Patagonia es una de las regiones argentinas con más historia en el cultivo de la vid para vinificar. En este capítulo se menciona la caracterización ambiental y la evolución histórica, para finalmente dar cuenta de la dimensión actual del complejo vitivinícola regional. La evolución de la actividad estuvo principalmente condicionada por los cambios en los hábitos de consumo, principalmente del mercado interno. El ambiente patagónico es próspero para la producción de uvas de alta calidad enológica, la disponibilidad de agua de riego ha sido suficiente para los cultivos en las áreas bajo riego sobre los ríos Neuquén, Negro, Colorado y Chubut.

Los ríos de la región patagónica son muy caudalosos, de origen glacial, con dos periodos de estiaje y dos crecidas provocadas por las precipitaciones de invierno y el deshielo de verano. Los caudales módulo son: 650 m³.s⁻¹ en el Limay, 280 m³.s⁻¹ en el Neuquén y 930 m³.s⁻¹ en el río Negro (<http://www.aic.gov.ar>). A diferencia de otras regiones del país, hasta el momento en la Patagonia Norte, la disponibilidad del agua de riego es suficiente para los cultivos durante toda la temporada productiva.

Contexto territorial y ambiental

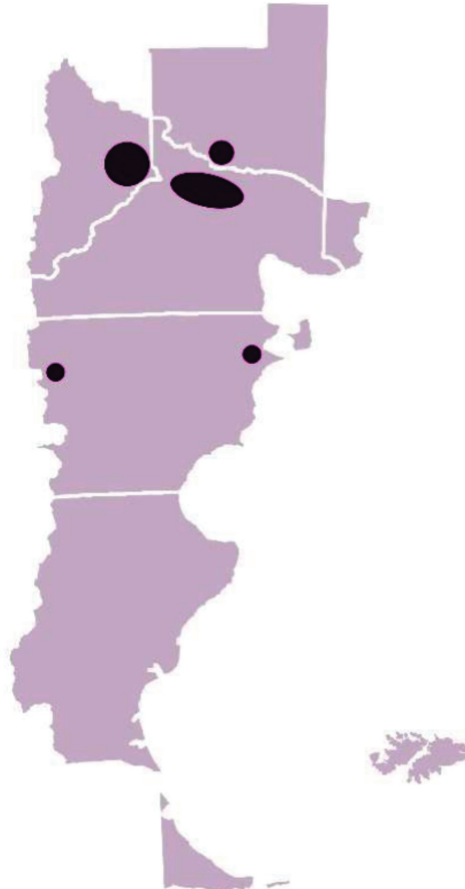
La región vitivinícola Patagónica se encuentra ubicada al norte de esta, principalmente en los valles irrigados de las provincias de:

¹ Gallina Mario y Villarreal Patricia son Ingenieros agrónomos con Posgrados y trabajan en la Estación Experimental Agronómica (EEA) Carlos H. Casamiquela, del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).

- Río Negro (Alto Valle, Valle Medio y Valle Inferior del río Negro)
- Neuquén (valle del río Limay y valle del río Neuquén)
- La Pampa (valle del río Colorado en las localidades de 25 de Mayo, Casa de Piedra y Gobernador Duval)
- Chubut (precordillera norte y valle inferior del río Chubut)

En estas dos últimas hay menores superficies cultivadas, y son las áreas vitícolas más recientes de la Patagonia. Esta gran región cuenta con climas aptos, abundante agua disponible para riego y suelos formados en su mayoría por la dinámica de los ríos, que permiten el cultivo de la vid y la producción de vinos de gran calidad. Se localiza entre los paralelos de 37° y 43° de latitud sur y es una de las zonas vitivinícolas más australes (gráfico 1).

Gráfico 1. Ubicación geográfica de la región vitivinícola Patagónica



En los valles de Río Negro, Neuquén y La Pampa el clima es templado, continental, desértico, con temperaturas máximas medias de 22,2 °C, mínimas medias de 6,0 °C, con medias anuales de 15,0 °C y una heliofanía efectiva media del período vegetativo de 2.014 horas. Las precipitaciones promedian los 200 mm anuales y la humedad relativa media el 56%, según la Estación Agrometeorológica del INTA Alto Valle, en Contralmirante Guerrico, estos valores disminuyen hacia el oeste y aumentan hacia el este, con más de 400 mm anuales en Viedma.

La caracterización térmica para la década 1994 – 2004, según la clasificación de Winkler, da para el Alto Valle de Río Negro 2145,7 °C/día, es decir en la zona IV (Gallina M., Rodríguez A. y Muñoz A., 2016, p. 4 y p. 6).

Al ser los vientos frecuentes del cuadrante SO y de mediana intensidad, es necesaria la protección de los cultivos con cortinas forestales. Este fenómeno climático es favorable para la sanidad de los viñedos al atenuar el desarrollo de enfermedades fúngicas, y es por esto que la región tiene ventajas comparativas para satisfacer la demanda de productos con bajos residuos de pesticidas. Además, no se registran plagas en la mayoría de los valles, estando ellos libres de insectos que necesiten controles con plaguicidas o el uso de portainjertos resistentes.

Se debe mencionar como factor limitante -pero manejable- la existencia de heladas tardías, que en algunos años provocan daños considerables a la producción. Por eso es necesario usar métodos activos o pasivos para su control. Las tormentas de granizo tienen relativa incidencia regional y en lugares de mayor frecuencia puede ser necesaria la colocación de mallas antigranizo.

Destacan las condiciones climáticas ideales para una maduración lenta de las uvas, con una armónica relación entre el contenido de azúcares y la acidez, con un muy buen tenor de sustancias aromáticas y una excelente coloración para las uvas tintas. Estas condiciones se producen por los inviernos fríos, los veranos secos, calurosos durante el día y frescos en la noche, otoños con gran luminosidad, también frescos y secos, siendo ideales para que las uvas expresen al momento de la cosecha la mejor calidad para la producción de vinos.

Los suelos que se pueden encontrar en la región son los típicos de los valles de desiertos, aluviales, poco evolucionados, bajo tenor de materia orgánica, con gran heterogeneidad y con algunos lugares con problemas de salinidad y drenaje. No obstante, la rusticidad de *Vitis vinifera* permite el cultivo con sus propias raíces sin problemas de adaptación a dichos suelos.

En los últimos años el cultivo de la vid se ha extendido hacia terrazas más altas o fuera de los valles, en la meseta patagónica, por el uso del riego presurizado. Igualmente son suelos pobres en materia orgánica, muy heterogéneos, a veces con canto rodado, resultando también sitios vitivinícolas óptimos para la producción de vinos de calidad, pero es más necesario aún controlar los efectos del viento.

En la región tienen presencia instituciones de relevancia para la vitivinicultura, entre ellas, el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), las Universidades del Comahue y Río Negro. Como resultado de las acciones interinstitucionales se obtuvo material varietal para nuevas plantaciones, evaluación de vinos a través de concursos regionales, caracterización de vinos de variedades no tradicionales, cursos de capacitación para productores y trabajadores rurales en producción de uva y elaboración de vinos, entre otras. A modo de ejemplo, para la implantación de algunos cuadros con Malbec en el Polo Vitivinícola de San Patricio del Chañar, en la provincia de Neuquén, se utilizó material vitícola proveniente de plantas madre de una selección masal realizada por los Ings. Atilio Cassino y Alcides Llorente, en 1967, en la Estación Experimental del INTA Alto Valle, con muy buen nivel de producción y calidad de vendimia (Llorente A., 2023 b, p. 9). Además, investigaciones conjuntas del INTA y el INTI de nuevas variedades para la región permitieron evaluar sus aptitudes productivas y enológicas. Muchas de estas variedades ensayadas fueron utilizadas por algunas de las bodegas regionales (Gallina M. y Barda N., 2018, p. 27).

Contexto histórico

Los inicios (1884-1920)

La vid fue introducida en el norte de la región patagónica por el enólogo sanjuanino Hilarión Fourque hacia fines del siglo XIX. Se inició precariamente con material traído directamente de Cuyo, principalmente con variedades criollas existentes desde la época colonial (Llorente A., 2003, p. 2). Además, entre los integrantes de la primera colonia alemana que arribó al Valle en el año 1884, hubo

quienes plantaron algunas vides, pero lo cierto es que la importancia de sus cultivos recién se adquirió inmediatamente después de haber sido reacondicionado el viejo canal de riego en 1907 (Rodríguez A., 1947, p. 89).

La visita en 1915 del Dr. Louis Ravaz, director y profesor de la Cátedra de Viticultura de la Universidad de Montpellier, y uno de los denominados “padres de la vitivinicultura mundial”, fue un hecho relevante para la actividad (Llorente A., 2023a, p. 6). Se debe destacar también la introducción en esa época de variedades de origen europeo, como Malbec, Cabernet Sauvignon y Semillón (Llorente A., 1998, p. 27).

Barcia Trelles en 1918 afirmó:

el valle del río Negro se presta admirablemente para el cultivo de la viña, el clima es propicio para la fructificación abundante y de calidad, la elevada temperatura en verano y la luminosidad del ambiente son causa de rápida y abundante formación de hidratos de carbono (Barcia Trelles E., 1918, p. 44 y 45).

El profesor Witkowski (2019) señala el año 1984 como el de la fundación de la primera bodega del Alto Valle, denominada “La Valenciana” (Witkowski F., 2019, p. 34). Caracteriza a los propietarios de las primeras bodegas que se instalaron en la región como:

residentes en Buenos Aires que mantenían fluidos contacto en Europa, por lo que los viñedos y la bodega eran para la elaboración de sus propios vinos, los que consumían como signo de distinción y para obsequio. Esta razón hizo que la calidad fuera el motivo principal a tener en cuenta en la elaboración y crianza de los vinos” (Witkowski F., 2019, p. 39 y 40).

A partir de 1910, se comenzaron a instalar las primeras bodegas, llegando en 1916 a 64 establecimientos instalados (Witkowski F., 2019, p. 41).

Crecimiento del cultivo (1920-1960)

A partir de 1920, cuando algunos inversores se dan cuenta de las bondades del clima para la producción de vinos de calidad, el cultivo comienza a adquirir cierta importancia. Se introducen variedades directamente de Europa, de Francia, principalmente; se implantan viñedos y se instalan bodegas con la mejor tecnología disponible de aquella época. En Río Negro, hacia fines de ese año, un prestigioso establecimiento inicia la elaboración del champagne, introduciendo directamente de Francia material de multiplicación de los cepajes utilizados para su obtención

en ese país y, además, contrata a un experto francés para la producción. Al cabo de pocos años, y como consecuencia de su calidad, el champagne adquiere prestigio en Argentina y Europa y se posiciona en el mercado consumidor (Llorente A., 1998, p. 27).

Surgen así los grandes emprendimientos vitivinícolas como La Mayorina, en Cipolletti; Los Canales, en Plottier; Barón de Río Negro, en Allen; Humberto Canale, en General Roca; La Esmeralda, en Luis Beltrán; Nazar Anchorena, en Río Colorado, entre los más relevantes, dando prestigio con sus vinos a la región y llegando algunos de ellos a obtener las más altas distinciones en concursos nacionales e internacionales.

Hacia mediados de la década de 1920 se evidencia un rápido desalojo de la alfalfa por los viñedos y frutales. La viña cobró relevancia en este remplazo respecto a los perales y manzanos, entre otras causas, por el menor período de espera para las primeras cosechas, esta preponderancia se extiende hasta mediados de la década de 1930 (Bandieri S. y Blanco G., 1995, p. 30).

En esta etapa, se identifica el desarrollo de dos tipos de viticultura: (a) la artesanal en manos de grandes propietarios que, tomando como modelo a las pequeñas y prestigiosas bodegas europeas, implantaron material seleccionado para la elaboración de vinos de calidad y, a su vez, instalaron bodegas con toda la tecnología para la elaboración de vinos finos; (b) la industrial, cuyos inicios son coincidentes con la habilitación de las obras de riego a partir de 1920, situación dada por la apertura de un gran mercado consumidor, constituido por los inmigrantes. Se provoca una acelerada expansión de los viñedos con cepajes para la elaboración de vinos comunes atípicos. Claro ejemplo del tipo de producción industrial son las cooperativas vitivinícolas de la región, que comenzaron a emerger en 1929 (Witkowsky F., 2019, p. 42 y 50).

El período comprendido entre 1920 y 1960 se denominó “edad de oro”, llegando a contar la región norpatagónica con la existencia de 221 bodegas (Witkowsky F., 2019, p. 72).

Hacia fines de la década de 1950 comienza una nueva etapa en el desarrollo regional, con la implantación de variedades de alto rendimiento y de baja calidad enológica. Debido a que la demanda de esa calidad de vinos era cada vez más grande y en sostenido aumento fue necesario instalar una vitivinicultura para cubrir ese

mercado, el que se incrementó aún más con la inmigración concretada al final de la Segunda Guerra Mundial. El consumo de vino promedio por habitante y por año llegó a ser de 90 litros (Llorente A., 2003, p. 3).

Crisis de la viticultura regional (1970-1990)

Hacia mediados de la década de los 70, las grandes producciones obtenidas de uva y los excedentes vínicos en el país hicieron que la vitivinicultura regional enfrentara graves problemas económicos, derivados esencialmente de la incapacidad del mercado interno de absorber el total del vino elaborado (Witkowsky F., 2019, p. 351).

La mayoría de los cepajes implantados eran criollos o europeos de escasa calidad, adoptando sistemas de conducción de gran expansión vegetativa, como los parrales, de elevada producción por unidad de superficie; todo esto en detrimento de la calidad que habían obtenido los emprendedores de la primera etapa del desarrollo vitivinícola de la región. Para fines de la década del 60 la superficie implantada con vides en las provincias de Río Negro y Neuquén alcanza casi 18.000 hectáreas, así lo muestran los registros obtenidos en el III Censo Vitícola Nacional de 1968: el total plantado en Neuquén era de 655,3 hectáreas, mientras que para Río Negro era de 17.109,1 hectáreas.

Entre 1972 y 1974, la provincia de Río Negro firma un convenio con el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), cuyo objetivo era evaluar la posibilidad de desarrollo de las diferentes áreas vitícolas de la región. Para ello, se dispuso la creación de un cuerpo técnico integrado por las partes firmantes y el INTA, que funcionó hasta 1976 (Cassino A. y Llorente A., 1986, p. 2).

Simultáneamente al incremento del área implantada con vides en la región, aumenta de manera considerable la superficie a nivel nacional, principalmente en las provincias de Mendoza y San Juan. La oferta de vinos comunes era cada vez más importante, con una producción favorecida en esas provincias por las condiciones ecológicas y porque su estructura productiva se constituyó para esa finalidad.

La región vitivinícola norpatagónica se vio invadida por los vinos producidos a costos más bajos en la región de Cuyo, por sus ventajas comparativas, provocando sucesivas crisis de rentabilidad. Se inicia así un período de erradicación de viñedos, y en unos quince años desaparecen alrededor de 14.000 hectáreas,

quedando la vitivinicultura de la Patagonia Norte en muy pocas empresas, que habían tomado conciencia de la verdadera vocación vitícola y mantuvieron, con una oferta reducida, vinos de calidad en los mercados nacionales e internacionales.

Entre las causas que provocaron dicha crisis se señalan las siguientes (Llorente A., 2003, p. 4):

- Disminución paulatina del consumo de vino, fundamentalmente por cambios en los hábitos y reemplazo de este por gaseosas y cerveza.
- Pérdida de rentabilidad del productor primario, debido al menor precio del kilo de uva, ocasionado por la retracción en el consumo.
- El empleo de variedades de vid de baja calidad enológica y altos rendimientos; la mayoría de las veces los viñedos tenían mezcla de variedades.
- Menor escala y producción por unidad de superficie en la Patagonia Norte respecto de la región cuyana.
- Presencia de alternativas productivas de mayor rentabilidad, como los cultivos de manzana y pera.

Para revertir este proceso de involución de la vitivinicultura rionegrina, en la década de 1980 se intenta jerarquizar la producción por medio del lanzamiento de los “Vinos finos de las zonas frías”, una acción de publicidad en medios de comunicación, logos en las botellas y algunas políticas de Estado. No obstante, esto no alcanzó para revertir esta tendencia (Llorente A., 2003, p. 4).

La iniciativa de reconvertir los vinos “comunes” en “finos” tiene como correlato productivo que “para obtener la más alta calidad es necesario para esta actividad cambiar kilos por calidad”. Ya en 1978, desde INTA, afirmaban que una vitivinicultura orientada a vinos finos se puede desarrollar solamente:

disminuyendo los gastos de cultivo, adoptando sistemas de conducción de la vid más simples que permitan la mecanización de la mayor parte de las labores; porque las variedades que obligatoriamente se deben cultivar, para tal finalidad, originan bajos rendimientos si se las compara con otras mucho más rústicas, pero de poco valor enológico (Casino A. y Llorente A., 1978, p. 9).

Es así como en 1987 nace el grupo de productores de vinos finos de las zonas frías, creándose un comité de certificación de calidad del producto a embotellar, integrado por el INTA, el Colegio de Enólogos, el gobierno de Río Negro y la industria privada (Witkowsky F., 2019, p. 354).

El nuevo desarrollo vitícola, los vinos finos (siglo XXI)

En las provincias de Neuquén y La Pampa, a principios de la década del 2000, se comienzan a plantar viñedos con variedades ya consagradas y tecnología moderna en el campo y en las bodegas, alcanzando aproximadamente 1600 ha en Neuquén y unas 200 ha en La Pampa, proveyendo al mercado interno y externo.

El desarrollo en Neuquén se inicia en 1998 por decisión política del gobierno provincial, en San Patricio de El Chañar, implantando 1600 ha en cuatro años. Los fondos provinieron de las regalías hidrocarburíferas, cuyo monto fue manejado por el Banco Provincia y la Fundación ArgenINTA, como responsable técnico y de la certificación de la inversión. Las variedades implantadas y la tecnología del cultivo adoptada fueron generadas en la EEA Alto Valle del INTA. Además, los técnicos del INTA fueron los evaluadores de los proyectos de inversión y los certificadores de los avances de la plantación de los viñedos (Llorente A., 2023 c, p. 30).

A partir de 2010, la provincia de Chubut se consolida como provincia vitivinícola por la presencia de viñedos y bodegas en algunos valles cordilleranos y en la meseta en el valle del río Chubut, elaborando vinos blancos y tintos de gran calidad.

Además, en Río Negro y Neuquén tuvo lugar el surgimiento de nuevos elaboradores de vinos de volúmenes inferiores a los de la industria. Desde un aspecto cultural, en el país históricamente fue común el consumo familiar del vino en cada almuerzo y cena, y más aún aquellos que poseían chacras y cultivaban y elaboraban para consumo propio su “vino casero”. Por ello, en el año 2010 el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) reglamenta las categorías de “Elaborador de vino casero” (hasta 4.000 litros/año) y “Elaborador de vino artesanal” (hasta 20.000 litro/año) para aquellos de pequeña escala que en forma profesional quieren comercializar su producción. Esta iniciativa fue acompañada con la organización de concursos donde se premiaba la calidad y se orientaba a aquellos que estaban en vías de lograrla. Así lo señala la técnica del INTI, Lic Nora Barda:

Desde el año 2011 se organiza en el Alto Valle la evaluación de los vinos de los elaboradores de la región norpatagónica (Río Negro, Neuquén, La Pampa y Chubut), que evolucionó a formato de concurso a partir del 2015 a fin de convertirse en una herramienta más de marketing para visibilizar los vinos de la región. Este concurso es

organizado anualmente por el INTA, INTI, Centro Pyme Adeneu y Centro de Desarrollo Vitícola, con la colaboración del INV y los respectivos gobiernos provinciales (Barda N, 2016, p. 43).

También, se dieron capacitaciones para garantizar la calidad organoléptica y la inocuidad de los vinos elaborados en condiciones artesanales o caseras para que el producto pueda llegar al consumidor en las condiciones previstas en el código alimentario argentino.

Quedó, de esta manera, el sector vitivinícola de la Patagonia definido por la producción de vinos finos, varietales, en bodegas con alta tecnología y asesoramiento de enólogos de renombre y por el sector de los elaboradores artesanales y caseros que se insertan en el mercado con un producto de calidad. Parece haberse encontrado un equilibrio entre la producción y la comercialización, por lo que no se prevén cambios importantes en el sector.

Como fuera señalado en 1978 por los expertos del INTA, Casino y Llorente, “La zona vitivinícola Sur constituye la gran reserva nacional para el futuro desarrollo de esta actividad, por la disponibilidad de suelos regables, de agua y de condiciones climáticas favorables para el cultivo de la vid” (Cassino A. y Llorente A., 1978, p. 10).

Situación actual de la vitivinicultura en la región Patagónica

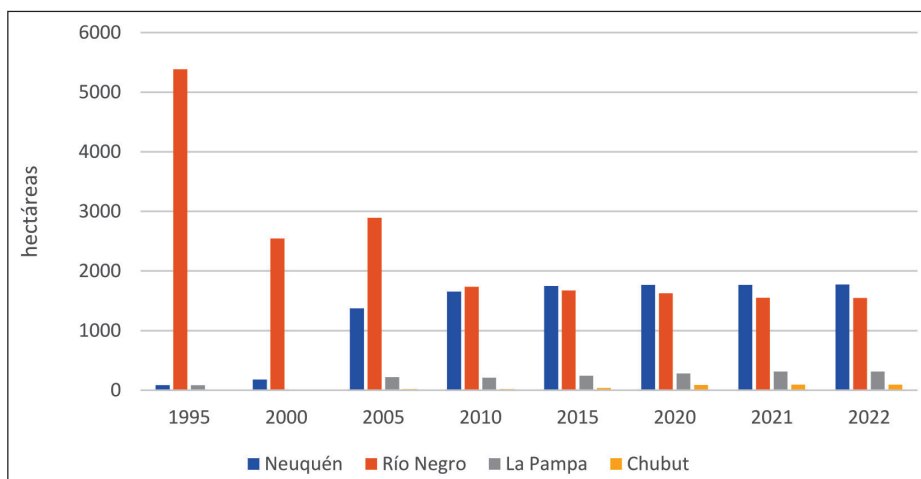
Al año 2022 la superficie con viñedos en la Patagonia es de 3.732 hectáreas, el 1,85% de la superficie nacional. La distribución por provincia de la superficie patagónica es: Neuquén 47,5%; Río Negro 41,5%; La Pampa 8,5% y Chubut 2,5% (INV, 2023 a, p. 5).

El análisis de las edades de los viñedos refleja los períodos de desarrollo en cada provincia. En Río Negro el 39% de la superficie de viñedos tiene más de 40 años, el 49% tiene entre 10 y 40 años, en tanto sólo el 12% tiene menos de 10 años, dando cuenta de un sector con poca renovación. En cambio, Neuquén y La Pampa presentan la mayor proporción de viñedos con menos de 20 años. En Chubut la actividad es reciente, el 70% de los viñedos tienen menos de 10 años (fig. 2) (INV, 2023 a, p. 107).

Se observa un importante incremento de la superficie de viñedos de variedades de elevado potencial enológico en Neuquén a partir del año 2000, en un polo

vitivinícola de grandes emprendimientos. En tanto, Río Negro ha ido erradicando paulatinamente hectáreas de variedades de escasa calidad enológica por razones de baja rentabilidad del negocio, en particular de pequeños productores primarios. En las provincias de La Pampa y Chubut ocurrió algo similar a Neuquén, pero con una escala sensiblemente inferior (INV, 2023 a, p. 9, 31 y 39).

Figura 2. Evolución de la superficie de vid en la Patagonia

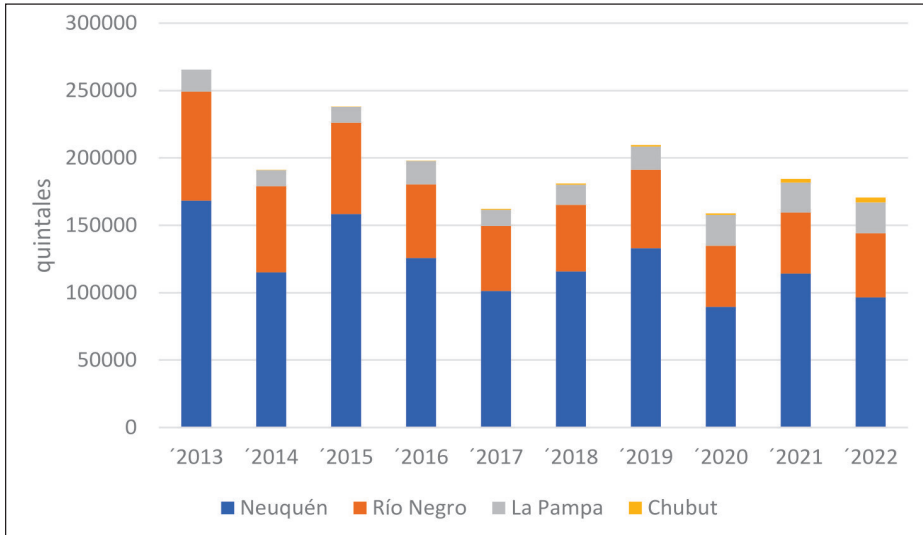


Una característica de la vitivinicultura neuquina es que sus viñedos tienen tres veces el tamaño de los establecimientos de las otras provincias patagónicas, en el polo vitivinícola de Neuquén predominan empresas de gran escala (INV, 2023 a, p. 39).

El volumen producido de uvas para vinificar históricamente fue liderado por Río Negro, aproximadamente el 99% de la producción patagónica hasta 2002, a partir de ese momento Neuquén tomó relevancia progresivamente hasta sobrepasar largamente a Río Negro con similar superficie plantada. Por su lado las provincias de La Pampa y Chubut comienzan con su producción a partir de 2005 (INV, 2023 b, p. 7).

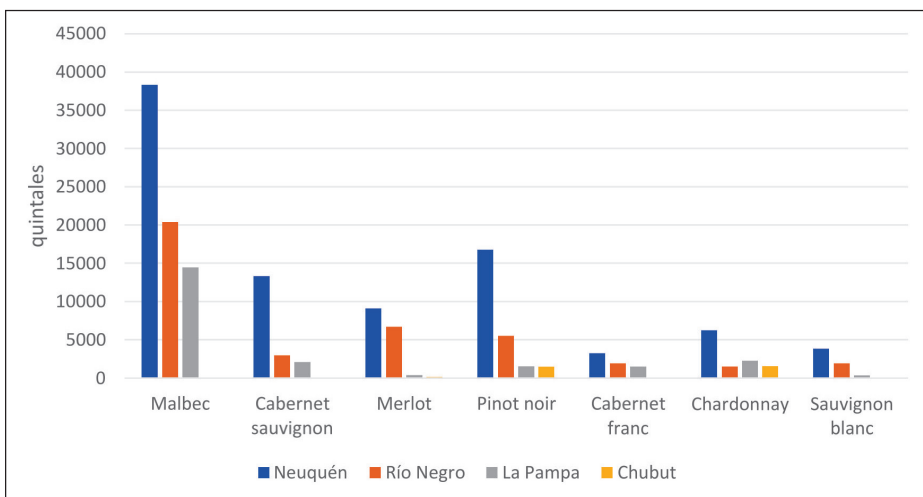
La producción de uva por provincia, en 2022, es de 96.550 qq en Neuquén; 47.491 qq en Río Negro; 22.944 qq en La Pampa y 3.703 qq en Chubut. La tendencia de los últimos treinta años es a disminuir en Neuquén y Río Negro, y aumenta (aunque con otra escala) en La Pampa y Chubut (figura 3) (INV, 2023 b, p. 7).

Figura 3. Evolución de la producción de uva por provincia



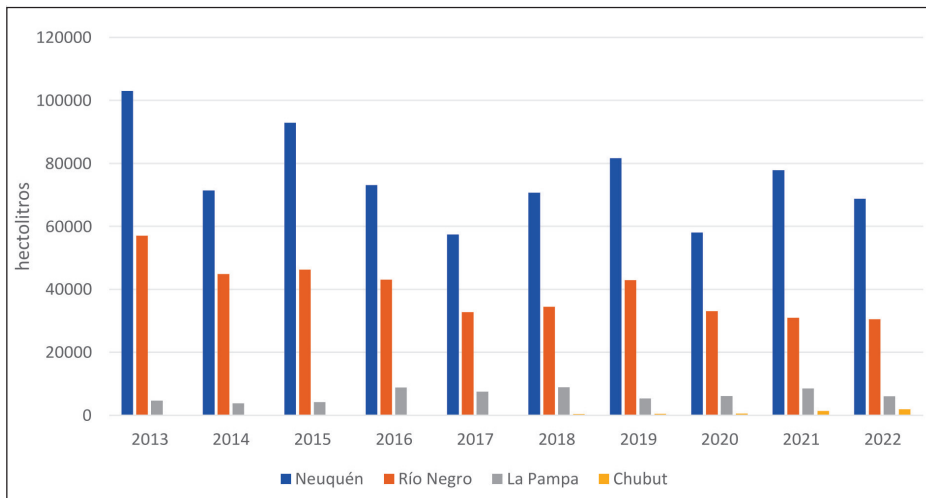
De esta producción el 89% es de variedades tintas, la variedad Malbec es aproximadamente el 50% de la producción total de uvas para vinificar, las blancas representan el 11% del total (figura 4) (INV, 2023 b, p. 8 y 9).

Figura 4. Producción por variedad y provincia, 2022



En los últimos diez años la tendencia en la elaboración de vinos de las principales provincias productoras es levemente decreciente, con importantes oscilaciones anuales vinculadas a aspectos productivos. No obstante, se observa un crecimiento de la producción de Chubut asociado a nuevos viñedos. Al año 2022 la producción total de vino en la Patagonia alcanzó los 108.000 hl, 77.970 hl en Neuquén, 31.128 en Río Negro, 8.668 hl en La Pampa y 1.515 hl en Chubut (figura 5) (INV, 2023 b, p. 67).

Figura 5. Evolución de la producción de vino por provincia

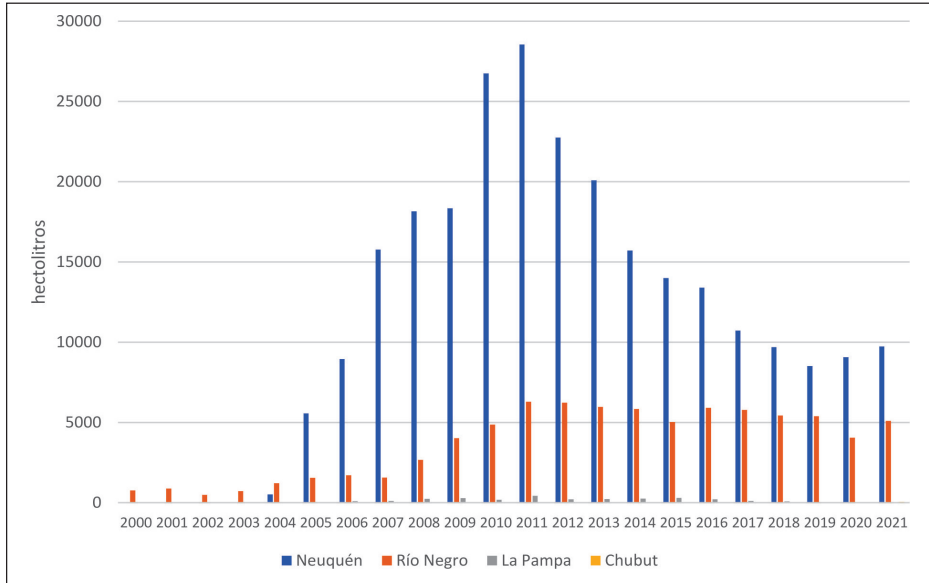


Respecto del destino de la producción de vinos de la Patagonia más del 80% se comercializa en el mercado argentino. En promedio en los últimos diez años Neuquén exportó el 16% de su producción, en tanto Río Negro exportó el 13,5% de los vinos elaborados.

Los envíos al exterior crecen a partir de 2005 en Río Negro y Neuquén, aunque con una dinámica distinta. Las exportaciones de Neuquén muestran mayor fluctuación con un marcado crecimiento hasta 2011, pero luego decrecen a menos de la mitad hasta estabilizarse entre 2018 y 2021. En Río Negro las exportaciones aumentan en menor proporción y se mantienen más o menos constantes. En 2021 ingresaron a la región en concepto de exportaciones unos diez millones de dólares. Una característica de las exportaciones regionales es el

fraccionamiento en botella de vinos varietales. La dinámica de las exportaciones de vino por provincia se ve en la Figura 6 (INV, 2022, p. 34 y 35).

Figura 6. Evolución de las exportaciones de vino por provincia



El 97% de las exportaciones de Neuquén son de vino no espumante (nomenclatura 22042100), el volumen comercializado en 2022 fue de 928 toneladas por un valor FOB total de 4,85 millones de dólares (https://www.estadisticaneuquen.gob.ar/#/comercio_exterior). En la tabla los principales destinos de 2022, y el valor FOB promedio en dólares el kilo por país de destino.

Tabla 1. Exportaciones de vino de Neuquén en 2022

Destino	Volumen (kg)	Valor FOB (USD)	Valor promedio USD/kg	% volumen
Estados Unidos	284.612	1.477.814	5,19	31%
Brasil	134.703	512.575	3,81	15%
Reino Unido	84.827	396.304	4,67	9%
Puerto Rico	48.330	475.101	9,83	5%
Ecuador	45.792	142.470	3,11	5%
Alemania	40.752	172.609	4,24	4%
México	39.969	246.105	6,16	4%
Costa Rica	35.460	167.298	4,72	4%
Italia	34.092	187.765	5,51	4%
Luxemburgo	31.991	123.068	3,85	3%
Perú	23.976	116.941	4,88	3%
Bélgica	20.961	158.825	7,58	2%
España	16.601	77.259	4,65	2%

Los principales destinos de exportación son Estados Unidos, Brasil y Reino Unido, entre los tres concentran algo más del 50% del volumen total. El valor unitario de exportación (USD FOB/kilo) promedio es de 5,22 USD/kg.

El 3% restante del volumen exportado desde Neuquén, 30 toneladas, es de vino espumante (excluido tipo champaña), por un valor FOB de 150.000 dólares. En la tabla 2 los principales destinos, y el valor promedio en dólares/kilo.

Tabla 2. Exportaciones de vino espumante de Neuquén en 2022

Destino	Volumen (kg)	Valor FOB (USD)	Valor promedio USD/kg	% volumen
México	11.475	63.570	5,54	38%
Perú	6.210	27.324	4,40	21%
Bélgica	2.700	12.600	4,67	9%
Paraguay	2.385	9.939	4,17	8%
Luxemburgo	1.688	6.975	4,13	6%
Taiwán	1.553	8.328	5,36	5%
Ecuador	1.125	5.625	5,00	4%
Reino Unido	905	5.243	5,80	3%
Italia	900	4.103	4,56	3%
España	599	4.681	7,82	2%

Las exportaciones de Río Negro en 2022 fueron casi exclusivamente (99%) de vino no espumante, unas 512,7 toneladas, por un valor FOB total de 5,87 millones de dólares (<https://estadisticaycensos.rionegro.gov.ar/?contID=36836>). Los principales destinos son Estados Unidos con el 32% del volumen total, Canadá 11%, Reino Unido 10%, Brasil 9%, España 7% e Italia 4%. Los valores FOB en dólares por kilo se presentan en la tabla 3.

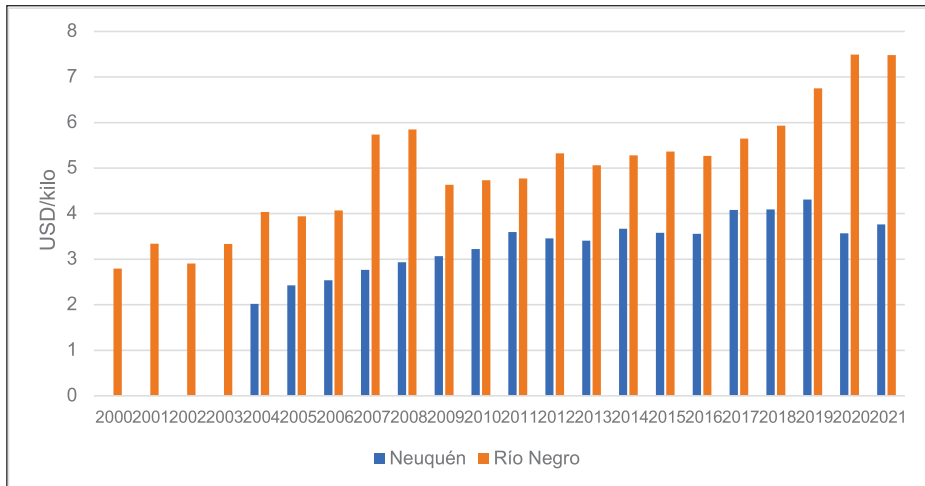
Tabla 3. Exportación de Río Negro, valor FOB por destino en 2022

País de destino	Valor promedio (USD/kilo)
Italia	13,32
Reino Unido	11,97
Estados Unidos	10,82
Brasil	6,56
Canadá	6,26
España	6,10

Las exportaciones de vinos tipo champaña en 2022 alcanzaron unas 4 toneladas por un valor FOB de 22.000 dólares, en proporciones similares se destinó a España, Honduras e Italia.

De la comparación de los valores, en dólares FOB/kg, los vinos de la provincia de Río Negro superan a los de Neuquén (figura 7). Aún para los mismos destinos, los vinos rionegrinos alcanzan valores superiores, si bien no hay información detallada del tipo de vino exportado puede inferirse que diferencias de calidad, posicionamiento de marca, entre otras, pueden explicar los diferentes valores.

Figura 7. Evolución del valor FOB por kilo de las exportaciones de Neuquén y Río Negro



Conclusiones

Se destaca el ambiente patagónico para la producción de uvas de alta calidad enológica, con suficiente disponibilidad de agua de riego, hasta este momento. Desde inicio del siglo XX estas características fueron ponderadas por los expertos, nacionales e internacionales, que evaluaron el desempeño de los primeros viñedos de la región. En más de cien años de historia la actividad vitivinícola de Patagonia ha transitado por distintas etapas, de crecimiento y retracción, encontrándose en la actualidad estabilizada en unas 3700 has. Es un sector en el que conviven la producción de vinos finos, varietales, elaborados en bodegas con alta tecnología y asesoramiento de enólogos de renombre, con la producción de los elaboradores artesanales y caseros que se insertan en el mercado con un producto de calidad, gracias en buena medida al acompañamiento de las instituciones con presencia en la región. En Patagonia predominan varietales de vinos tintos, particularmente Malbec. El 80% de la producción se comercializa en el mercado argentino. Respecto de Cuyo (San Juan y Mendoza), los salarios de cosecha son más elevados, además los insumos enológicos y envases se compran en Mendoza, encareciendo su valor con el flete. Estos aspectos económicos marcan diferencias competitivas entre la Patagonia y la zona cuyana, el principal polo vitivinícola nacional.

Referencias

- Bandieri S y Blanco G 1995. De alfalfares a viñedos y frutales. El nuevo paisaje del Alto Valle. Revista Rompecabezas tecnológico abril, mayo, junio 1995. INTA ALTO VALLE.
- Barcia Trelles E 1918. La agricultura en el valle del río Negro, 35 pp.
- Barda N, 2016. Los concursos de vinos en Argentina. Revista F&D N° 78. INTA ALTO VALLE.
- Cassino A y Llorente A 1978. La viticultura de la zona sur. Documento INTA, 11 pp.
- Cassino A y Llorente A 1986. La situación vitivinícola de Río Negro y Neuquén. Alternativas para su desarrollo. Miscelánea N° 7, 9 pp.
- Gallina M Barda N 2018. Variedades no tradicionales de vitis vinifera. Evaluación agronómica y enológica en la norpatagonia, 212 pp. ISBN 978-987-521-919-9
- Gallina M, Rodríguez A, Muñoz A 2016. Índices bioclimáticos para la vid en Clmte. Guerrero, Río Negro, 14 pp. Boletín de divulgación técnica N°51. INTA ALTO VALLE.
- INV, 2023 a. Informe anual de superficie 2022. Argentina, 128 pp.
- INV, 2023 b. Informa anual de cosecha y elaboración 2022, 74 pp.
- INV, 2022. Mercado externo de vinos y mostos 2021, 42 pp.
- Llorente A 2023 (a). Historia de la vitivinicultura en América y la Patagonia Norte. Revista F&D Año 29 N° 94. ISSN 2683-9997.
- Llorente A 2023 (b). EL MALBEC: variedad emblemática de argentina. Revista F&D Año 29 N° 94. ISSN 2683-9997.
- Llorente A 2023 (c). Reportaje a Alcides Llorente. Revista F&D Año 29 N° 94. ISSN 2683-9997.
- Llorente A 2003. Panorama de la vitivinicultura en la Patagonia Norte. Curso Internacional de vitivinicultura.
- Llorente A 2001. La vid tiene vida. Revista Rompecabezas tecnológicos Año 6 Numero 30 (ISSN 8328-137X).
- Llorente A 1998. El INTA brinda con su propio champagne. Revista Rompecabezas tecnológico, Año 4 numero 16 (ISSN 8328-137X).
- Rodríguez A 1947. El Alto Valle de Río Negro. Emporio de riquezas, 218 pp.
- Witkowski F 2019. Historia de las bodegas y viñedos de la Patagonia Norte, 401 pp. ISBN 978-987-604-522-3. EDUCO.

Transformaciones
socioambientales en los procesos
de expansión vitivinícola

De la “chuica” a la botella: vitiviniculturas y naturaleza en el Valle de Colchagua (Chile) en la segunda mitad del siglo XX¹

Jorge Olea-Peñaloza²
Fernando Baeza-Rivas³

La producción de vino, al igual que las otras bebidas fermentadas, responde a un sistema que involucra tanto los aspectos técnicos de su elaboración como al proceso productivo de su materia prima, así como a las pautas y patrones de consumo de este. Cuando los europeos llegan a América, la producción de bebidas fermentadas era frecuente y muy variada: diversas materias primas, sabores, colores y usos se intercalaban en todo el continente (Pardo y Pizarro, 2015). La llegada del vino, y en consecuencia de la uva, significó no sólo el arribo de otro ingrediente y otra forma de preparar los fermentados, sino un cambio en los grados alcohólicos, en sus usos y en su simbolismo.

En esa tríada de materia prima, elaboración y consumo, el arribo de la *vitis vinífera* y su cultura, tuvo dos consecuencias relevantes, en primer lugar, la instalación de un sistema de producción de materia prima inédita para la zona, y en segundo lugar, un fuerte desarrollo del patrón cultural que sostenía su consumo. Sobre todo, esto último fue muy relevante en las primeras épocas, pues por una parte estaba asociado al uso ritual en la expansión del catolicismo, religión

¹ Dedicado a mi abuela Martina Rojas Vidal y su cantina en Graneros (JO).

² Dr. En Geografía, Académico de la Universidad Católica de Temuco.

³ Doctorando en Geografía, Pontificia Universidad Católica de Chile.

evangelizadora en los territorios conquistados, pero también como símbolo de estatus asociado a la cultura europea, proceso clave en la instalación de los dispositivos coloniales.

En ese sentido, y como todo proceso de colonización, significó la consolidación de un tipo de producción y consumo, que se fue erigiendo como el central, haciendo desaparecer el resto de la diversidad de manifestaciones socioculturales. Pero este proceso nunca es puro ni unívoco, tratándose más bien de una hibridación, en donde las pautas antiguas se adaptan o asimilan con las nuevas exigencias.

Es en este contexto que entendemos la trayectoria de la vitivinicultura, como un proceso complejo tanto en lo cultural como en lo ambiental. En la zona central de Chile, se acogió esta nueva materia prima y sus formas de cultivo, pero en una variedad de formas intermedias y mestizas. Esto no implica que no se produjera o consumiera vino, sino que era parte de un panteón de bebidas fermentadas en base a la uva, y que tenía una serie de productos derivados de las distintas etapas de fermentación. Éstas pervivieron ancladas en lo popular hasta que las transformaciones culturales y productivas lo fueron arrinconando, hasta quedar sobreviviendo en la actualidad en algunos territorios específicos.

Lo que se presenta es justamente una historia ambiental de ese proceso. Cómo esa matriz cultural nos permite indagar en las formas en que esa diversidad de fermentados de uva devino en el monocultivo y en la monocultura del vino industrializado en el Valle de Colchagua. El contraste y lo rápido de su transformación nos permiten reflexionar no sólo en los impactos ambientales de la industria vitivinícola, sino que en cómo esas formas van articulándose en la desaparición de culturas, paisajes y relaciones agroecosistémicas que dieron vida a las chichas, chacolí, vinos y pipeños artesanales.

Apuntes para una historia ambiental del vino en la zona central de Chile

La historia ambiental del vino en Chile comienza como muchas otras que tratan de especies introducidas, con la llegada de los europeos. La búsqueda de

riquezas y expansión del dominio territorial venía de la mano con el proceso de evangelización y la necesidad ritual del vino. En ese sentido, se comenzó rápidamente con la búsqueda de instalar su producción, que en el caso de América del Sur tuvo como polos Perú, Paraguay, Brasil y Chile (Lacoste, 2004), pues la demanda por este brebaje requería todos los esfuerzos posibles.

En el primer momento de colonización nos encontramos con la adaptación de las especies básicas de la dieta cotidiana española de la época: trigo, cerdos, gallinas, olivos, entre otros. Una de ellas era la vid, la cual era parte del agroecosistema desde el cual se fueron instalando los primeros centros urbanos impulsados por los europeos. En el caso chileno, tanto La Serena como Santiago fueron desarrollando viñedos en sus solares y haciendas, siendo parte de la proliferación de la dieta mediterránea en el territorio.

Con la consolidación de la gran propiedad tras arrebatarla a los habitantes originarios, se fue instalando un territorio organizado en torno a la ganadería en los primeros años, para luego pasar a las haciendas donde convivía la explotación agrícola con la crianza de animales. En el caso chileno, todo estaba organizado en articulación con el mercado del Virreinato del Perú. Por su parte, las órdenes religiosas que comenzaron a establecer sus grandes dominios también fueron desarrollando el cultivo de vides y la elaboración del vino. Luego aparecerán los productores privados, quienes en distintas escalas fueron perfeccionando las formas de preparación, principalmente con la llegada de técnicos franceses (Lacoste, 2007).

El proceso de conformación de la hacienda colonial significó una profunda transformación, sobre todo en la zona central de Chile, donde se erigió con mayor intensidad la producción agropecuaria. Se modificaron sustancialmente los paisajes en la búsqueda de un territorio apto para la producción a gran escala en convivencia con pequeñas explotaciones en interrelación, con el trigo como cultivo principal (Cunill, 1975). Las viñas fueron parte de ese proceso, pero comparativamente eran extensiones pequeñas al interior de dichas propiedades.

Ya avanzando al siglo XIX comienza a consolidarse una especialización productiva en el vino (Briones, 2006; Couyoumdjian, 2006; Del Pozo, 2014). Es en este punto que se produciría una separación entre el vino y los otros

fermentados de uva, pues comienza a aparecer una especialización productiva en el cultivo de viñas y elaboración de vinos de ciertas zonas, como los valles de Colchagua, Maule o Itata. Hacia las últimas décadas del siglo, incluso ya habían reuniones entre productores y asociaciones gremiales, en la búsqueda de mejorar las condiciones de la producción de vino y de avanzar sostenidamente a una internacionalización de éste, contando con el apoyo del gobierno en dicha búsqueda (Fernández, 2006). También se hacían esfuerzos en la sistematización de las prácticas vitivinícolas, y de todo lo que tuviera relación con la actividad (Tornero, 1873).

Este proceso de especialización buscaba responder a la demanda interna producto de la urbanización de las áreas centrales y el norte minero. Esto fue acompañado de innovaciones técnicas, tales como el uso de fertilizantes inorgánicos, las técnicas de cuidado, la selección de variedades y la profesionalización de la actividad (Opazo, 1939). Por otro lado, la industria del vidrio logra establecerse a comienzos del siglo XX, dotando de envases más adecuados al transporte y almacenamiento del vino (Rojas, 1996).

Esta etapa de modernización de la hacienda ocurrida en la segunda mitad del siglo XX (Robles, 2003) tuvo como uno de sus protagonistas la vitivinicultura (Bengoa, 1990). Esto también tuvo su correlato en las preferencias de consumo, erigiéndose el vino como uno de los brebajes más apetecidos y consumidos por diversos sectores (Del Pozo, 2014). En ese sentido, también se diversifica la producción que, en las primeras décadas del siglo XX, ya mostraba vinos más especializados, junto con una mayor oferta de vinos de consumo masivo.⁴ Es en ese momento que los territorios de Maule e Itata se establecen como las principales zonas vitivinícolas.

Resulta interesante observar que los dos polos principales, la zona del Maule (Cauquenes principalmente) y la del Itata (la zona del secano costero de Chillán) son las que se transforman en los lugares desde donde se expande esta actividad (Bengoa, 2015). La primera, está caracterizada por el desarrollo en zonas irrigadas

⁴ El *Tratado de vitivinicultura i vinificación* (Rojas, 1897) señala que se producían las siguientes variedades de la zona central hacia fines del siglo XIX: Uvas de mesa, Vinos comunes (chacolí i chicha), Vinos de mesa (Burdeos i Borgoñas), Vino de Sauterne, Aguardiente, Pisco, Coñac y Champaña.

en los bordes de los ríos y piedemonte de los cordones de cerros del interior, donde se buscó desarrollar las variedades francesas, y los intentos por exportación de vinos más finos. En el segundo sector se trata de los lomajes de secano, con muy buena insolación, donde predomina la producción local de variedades nacionales con la producción de chichas y pipeños (Hernández y Briones, 2018).

Luego, tras la Reforma Agraria y la posterior contrarreforma de privatización y liberación al mercado de las tierras reformadas, se produce un cambio sustancial en las políticas públicas hacia la producción agropecuaria, optando por la apertura a un mercado internacional de bienes de consumo, sostenido por los avances de la denominada Revolución Verde (Bellisario 2013). A partir de ahí, se abre el período agroindustrial donde la producción vitivinícola cobra un rol relevante, convirtiéndose en una actividad de primer orden en el sector agrícola (Calderón *et al.*, 2013). A partir de la década del ochenta, se produce un proceso de ajuste en el rubro, donde se baja a casi la mitad la producción de vino (unos trescientos mil litros, aproximadamente) cuestión que durante las siguientes décadas creció rápidamente hasta alcanzar los mil millones en el año 2010, cifra que creció en un 25% hacia el año 2020 (SAG, 2023). El vino es hoy en día, una actividad principal en el sector agroindustrial en Chile, movilizandando una parte importante de territorios y sus habitantes en la zona central.

El valle de Colchagua y la transformación de la vitivinicultura

El valle de Colchagua corresponde a la cuenca del río Tinguiririca en la región de O'Higgins, zona central de Chile. Éste se inicia en la cordillera de los Andes y desemboca en el mar luego de unirse con el río Cachapoal y formar el río Rapel. Posee un clima mediterráneo con estación seca prolongada y la mitad de su superficie agrícola corresponde a suelos de buena calidad (I a IV categoría). Tiene un importante grado de antropización, sobre todo por su uso ganadero y agrícola, que se arrastra desde su pasado colonial hasta la actualidad.

La principal producción del valle en la primera mitad del siglo XX fue la triguera en las terrazas fluviales centrales, seguida de la crianza de ovinos –hacia la Cordillera de la Costa- y bovinos –en la Cordillera de los Andes-. Cuando la

Reforma Agraria logra desinstalar la hacienda como forma productiva, las tierras más fértiles e irrigadas se plantaron con frutales y viñas, cuestión que fue avanzando paulatinamente hacia las zonas del secano costero (Olea-Peñaloza y Baeza, 2021).

Entre 1955 y 1965 se registró un aumento de un 43,7% en la superficie plantada con viñas y parronales, y por los siguientes 30 años la superficie total no varió considerablemente, ubicándose en torno al 1% de la superficie agrícola total de la provincia. Durante este período tampoco se modificó sustancialmente el número de explotaciones, observándose una reducción en 1997 que supone una concentración en la propiedad. De acuerdo con lo observado, lo que ocurrió durante esas décadas fue una especialización de los productores de uvas para vino en ese rubro, de manera que los viñedos pasaban a ser la actividad principal en la explotación, y no ya un complemento cultural a la hacienda triguera o ganadera (Ver Tabla 1).

Tabla 1. Explotaciones y superficie dedicada a la viticultura 1955-2021

Censo	Explotaciones	Superficie con viñas para vinificación (hectáreas)			% de la superficie agrícola
		Total	Riego	Secano	
1955	1.044	4.669,7	3.448,7	1.221,0	0,75%
1965	1.016	6.709,3	4.377,5	2.331,8	1,13%
1976	1.108	6.245,2	s/i	s/i	1,01%
1997	865	7.703,4	6.674,0	1.029,4	1,30%
2007	951	24.783,3	23.680,3	1.103,5	5,51%
2021	860	25.128,9	24.178,9	949,9	5,34%

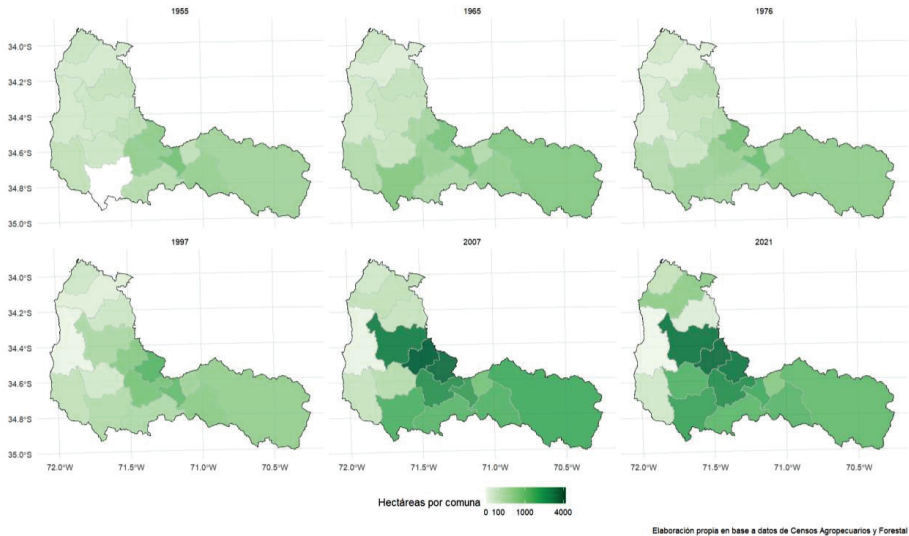
Riego incluye parronales. s/i: sin información.

Fuente: elaboración propia en base a datos de Censos Agropecuario y Forestal.

Esto se aprecia también en un aumento en la productividad, aunque sólo se cuenta con los datos de los dos primeros censos, entre los cuales la producción de litros de vino por hectárea aumentó un 11,9%, hasta un promedio de 4,63 mil litros por hectárea. Este rendimiento alcanzaba valores máximos en las comunas localizadas en el valle irrigadas por el Tinguiririca: en Placilla, Nancagua y Palmilla ya en 1965 de cada hectárea se extraía, en promedio, más de 6 mil litros de vino,

según lo registrado por el Censo de ese año. El aumento de la producción vitícola de mediados de siglo se concentró precisamente en esas comunas, y en menor medida en el seco costero de Lolol, donde el rendimiento era mucho más bajo (Ver Figura 1).

Figura 1. Superficie comunal plantada con viñas viníferas



Pero es sin duda en los últimos años del siglo pasado y las primeras décadas del actual donde se registra un nuevo y mucho más acelerado aumento de la superficie con viñas viníferas. Según los datos de Catastro Vitícola, que emplea una metodología ligeramente distinta a la del Censo Agropecuario, sólo entre 1997 y 2000, la superficie con viñas pasó de 8.165 hectáreas a 20.020, es decir, un aumento del 145% en sólo tres años. Además de la velocidad de este aumento, el rasgo más notable es que se trata de un crecimiento del rubro casi exclusivamente en terrenos regados. En la actualidad, a pesar de que se siembra una superficie total 8 veces mayor a la registrada en 1955, se utilizan menos hectáreas de seco que en el siglo pasado. Esto se logró gracias a la expansión del riego hacia sectores del seco interior de Colchagua, particularmente en comunas como Peralillo y Marchigüe. El riego ha sido el mecanismo habilitante para la expansión de las viñas hacia sectores interiores de la cordillera de la costa, en las terrazas del último

tramo del Tinguiririca antes de su desembocadura en el embalse Rapel y de algunos esteros afluentes, cursos a partir de los cuales se han construido canales de regadío que siguen la pendiente del valle o del secano interior. Entre 1955 y 2007 el riego se expandió hacia más de 4 mil 400 nuevas hectáreas (desde menos de mil) en Marchigue, lo mismo que ocurrió con 3 mil hectáreas en Peralillo. En el Censo de 2021 Peralillo y Marchigue son las dos comunas con mayor superficie plantada de viñas, superando las 3500 hectáreas cada una. Al 2021, en Palmilla una de cada 4 hectáreas agrícolas está plantada con viñas (24,6%), superando a comunas tan vitícolas como Santa Cruz, donde la proporción llega al 20,5%.

Cabe destacar también que, a pesar del aumento en la superficie, el número de propiedades en las últimas mediciones es estable, y menor a lo observado entre 1955 y 1976. Incluso en comunas donde más creció la superficie cubierta con viñas, el número de propiedades disminuyó, como en Santa Cruz, Nancagua o Marchigue. El tamaño promedio de las explotaciones vitícolas pasó de, 4,5 hectáreas en 1955 a 26,1 en 2007, llegando a máximos en las ya mencionadas comunas del secano interior: Marchigue y Peralillo, con explotaciones promedio de 91,5 y 83,3 hectáreas, respectivamente.

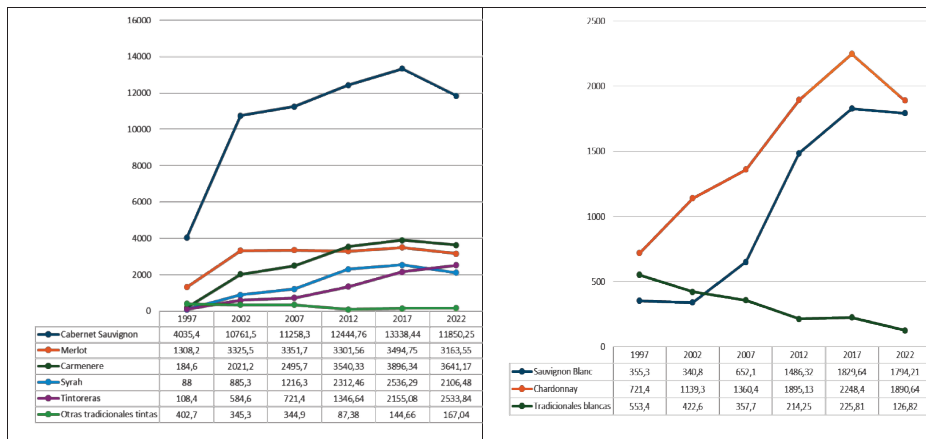
La provincia se ha especializado en la producción de cepas tintas. Prácticamente todo el crecimiento de la superficie vitícola ocurrió asociado a la producción de cepas finas, que se han convertido en la norma por sobre cepas tradicionales como la País o la Carignan entre las tintas, y las Moscatel entre las blancas. La extensión del riego hacia el secano ha favorecido precisamente la instalación de viñas con cepas finas que requieren del aire fresco del océano que ingresan con más facilidad gracias a las menores alturas de la cordillera de la Costa en estas latitudes, así como suelos más pobres como los de las laderas de los cerros de la cordillera de la Costa.

Además del ya relatado reemplazo de las cepas tradicionales, que viene de antes del período mostrado en el gráfico, en las últimas décadas es destacable la rapidez con la que ciertas cepas ganan terreno siguiendo las preferencias de consumidores locales y mundiales. Los casos más representativos de esto son el Cabernet Sauvignon y el Carmenere. El primero explica la mayor parte del acelerado crecimiento de fines de los 90, y representa el ingreso de los vinos chilenos

y colchagüinos al mercado internacional. Por su parte, el Carmenére es una cepa que se recupera a principios de los 90 para remasificarse (hasta entonces se creía desaparecida, y sus viñedos eran clasificados como Merlot), y sus condiciones particulares la han convertido en la cepa insigne del país, como reemplazando a la antigua “cepa país” de producción y consumo domésticos.

Mientras que Cabernet, Carmenerere, Merlot y Syrah muestran tendencias similares, la producción de cepas tradicionales tiene dos versiones bien distintas. Por un lado, las cepas País y Carignan han bajado a niveles casi insignificantes en la provincia. La cepa país fue la más cultivada hasta principios de los 90, y perdió relevancia frente al crecimiento del Cabernet aunque este se instalaba en terrenos distintos. Tras alcanzar mínimos históricos a fines de los 2000, en la última década ha tomado un nuevo auge, pero fundamentalmente en los viñedos viejos del Maule y en los valles del Ñuble. En cambio, en Colchagua se ha observado un crecimiento importante en los últimos 15 años de las tintoreras, cepa de calidad inferior a las otras finas, pero que se destina a ser parte de mezclas al realzar las tonalidades del vino en ensamblajes y producciones de menor valor. Es en los sectores marginales de Lolol, Chimbarongo y San Fernando donde se ha desarrollado el crecimiento de esta cepa, incorporando a sectores de la provincia que de otro modo quedarían rezagados en la actividad vinífera (ver Gráficos 1 y 2).

Gráficos 1 y 2. Evolución de la superficie plantada con cepas seleccionadas



Fuente: elaboración propia en base a datos del Catastro Vitícola (SAG-ODEPA).

Algo similar a la producción de tintorerías ha ocurrido con las cepas finas blancas, que han crecido con fuerza en los últimos 25 años, primero con el Chardonnay y luego con el Sauvignon Blanc, especialmente en el secano costero (Paredones, Litueche) donde el clima fresco favorece la maduración lenta y la acidez de estas cepas.

Transformaciones socioambientales y la vitivinicultura en el Valle de Colchagua

La hacienda como sistema productivo consistía en un modelo extensivo cuyo eje era la especialización en uno o dos cultivos principales, pero que convivían con otros que complementaban el abastecimiento de alimentos y el cuidado del suelo mediante ciclos rotativos. La mayoría de las haciendas de Colchagua tenía al trigo como cultivo principal, junto con la producción de otros cereales y hortalizas para el consumo inmediato. En general, se dejaban los peores suelos para la crianza de animales, acompañado en algunas ocasiones por praderas artificiales, sobre todo en terrenos con irrigación (Olea-Peñaloza, 2017).

Las viñas al ser cultivos permanentes no seguían el mismo patrón que los rotativos, que eran parte de una “rotación cultural” que era la base del sistema de control de degradación de suelos, al ir cambiando temporada a temporada el cultivo desarrollado favoreciendo distintos tipos de intercambio de nutrientes entre las plantas/animales y el suelo. De esa manera, era la propia biomasa y sus procesos de descomposición los que iban regulando la pérdida de fertilidad. Las viñas, por su parte, necesitaban insumos externos para mantenerse, razón por la cual fueron generalmente la puerta de entrada para el uso de fertilizantes orgánicos e inorgánicos externos. Esto estaba relacionado, además, con la necesidad de cuidados especiales durante prácticamente todo el año, el cual debía ser cubierto por los inquilinos o trabajadores permanentes, sumándose los peones en épocas de vendimia.

Asimismo, había pequeñas propiedades que se dedicaban principalmente a la producción de los otros fermentados de uva: la chicha, el mosto, el asoleado, el chacolí, entre otros.

En general, tanto las grandes como pequeñas viñas cultivaban la denominada uva país:

Su carácter dominante es la rusticidad, pues se acomoda en los más variados suelos i bajo climas mui diversos. Su vino no tiene aroma ni distinción; pero posee la gran ventaja de poderse beber al mes de fabricado, ya sea bajo forma de chicha cruda o cocida, o ya transformado en vino tinto, que en el país se llama 'mosto'. Este vino no gana nada con su añejamiento, después del primer año, i al contrario se desmejora. Con la uva asoleada se fabrican en la rejion del sur, entre el Maule i el Bio-Bio, los mostos asoleados que se transforman en vinos jenerosos de primer orden cuando provienen de buenos suelos de faldeos i se cuidan con esmero por cuatro o cinco años. En los suelos regados, el mosto es lijero, descolorido i de poco cuerpo; su grado gleucométrico es reducido, 10° Baumé, más o menos, i su conservación difícil. Pero, en terrenos de rulo, de lomajes, colorados, sustanciales, el caldo toma mucho grueso, color, azúcar i por su añejamiento semeja el Oporto. La cepa que domina en Chile (Rojas 1897, p. 92).

No obstante, el brebaje favorito era la chicha, uva estrujada, cocida y fermentada, que con su dulce sabor era el favorito de las clases populares:

¿Quién en Chile no conoce la chicha? ¿Quién no ha paladeado con delicia esa popular preparación del jugo de la uva? El rico como el pobre le dan una marcada preferencia sobre toda otra bebida en la época de la vendimia y durante algunos meses después. Puede decirse que desde abril hasta setiembre, es la sola bebida del pobre en las comarcas viñeras de Chile y la que el rico prefiere. La facilidad de su fabricación, su abundancia i su consiguiente baratura, la ponen al alcance de las más modestas fortunas (Tornerio 1873, p. 55).

También era popular el chacolí, herencia de la llegada de los vascos a fines del siglo XVIII, el cual era elaborado por uvas verdes. El vino asoleado, por su parte, usaba las uvas con mayor tiempo en las parras, sacando así mayor grado de azúcares. También en la zona de Itata se desarrolla hasta el día de hoy un tipo de vino llamado pipeño por su fermentación en pipas de roble chileno (Lacoste *et al.*, 2015).

Tal como se ha dicho, la masificación del vino y los otros fermentados tuvo como uno de sus principales elementos, el mejoramiento en su envasado, pues al dejar de venderse solo al granel para consumo inmediato, su embotellado en vidrio permitió avanzar a un mercado mayor. Una de las formas más utilizadas era la denominada “chuica” (ver figura 2), botella de vidrio de diez a quince litros forrada con un tejido de mimbre, que permitía el traslado de vino, chicha y demás fermentados. También circulan las garrafas, que con la misma composición, contiene 5 litros aproximadamente.

Figura 2. Chuicas de vino



Fuente: *Revista En Viaje*, 1956, n° 270, p. 27.

El aumento sostenido de la producción de vino significó la instalación de una forma estandarizada de producir vinos. Las relaciones sociales establecidas a partir de una producción tradicional de fermentados de uva fueron reemplazadas por una producción modernizada e intensiva. En la zona del Maule, por ejemplo, comenzaron a aparecer grandes extensiones de viñas, las cuales fueron parte de uno de los conflictos obreros rurales más representativos, al desarrollar la denominada “Huelga de Molina” (Lansberger, 1967), una de las primeras acciones masivas de un sindicato agrario.

Ya con la Reforma Agraria y la etapa modernizadora del agro chileno, comenzó a desplegarse inicialmente un proceso de instalación de la fruticultura, la punta de lanza de la modernización definitiva de los territorios rurales (Valdés, 2007). Sobre esa base, aparecerá esta nueva industria vitivinífera, sustentada en

los avances de la Revolución Verde, así como en la apertura al mercado internacional. No obstante, la combinación de suelos, disponibilidad de agua y el clima con estación seca prolongada, permitió desarrollar una producción de vinos que prácticamente no tuvo conexión con todo el proceso previo en el valle de Colchagua.

En ese sentido, podemos decir que la instalación de la industria vitivinífera en el valle tiene mucho más de ruptura que de continuidad, en la medida que gran parte de la zona dedicada a la vitivinicultura actual, se ha establecido sobre el desarme de antiguas haciendas trigueras y ganaderas, y no como una expansión de las zonas productoras como es el caso del Maule. Este tipo de producción no necesita de grandes extensiones, sino que es su intensificación la que genera mejores rendimientos. El giro se moviliza en que ahora todo el proceso es controlado, desde la plantación de las vides, el cuidado de la uva, las formas de cosecha y vendimia, la elaboración del fermentado y su comercialización y marketing. La cadena de producción se instala como una huella territorial importante, incluso erigiéndose como un atractivo turístico para la zona. El antiguo trabajo artesano fue reemplazado por una explotación intensiva, con la más alta tecnología aplicada al cultivo de la vid. Grandes extensiones aplanadas por maquinarias y bombas que extraen el agua del subsuelo son parte fundamental de la industria.

Asimismo, es una industria que se ha establecido en una expansión vinculada a los avances en los sistemas de riego, y en la capacidad de irrigar las zonas que antes eran de secano, como se puede ver en los mapas de la Figura 1. La flexibilidad de las viñas que no requiere condiciones tan excepcionales de suelo, se ve acompañada de la posibilidad de aumentar la disponibilidad de agua para riego, sobre todo a través de la captación de pozos profundos, aprovechando los acuíferos subterráneos de la zona de la Cordillera de la Costa. Eso ha significado, expandir la producción a zonas que previamente no tenían en sus prácticas habituales este tipo de cultivos, modificando sus formas de habitar el territorio, y lo que es más preocupante, la disputa por las reservas de agua para consumo humano frente a la expansión de la demanda para las vides. Todo este proceso se ha hecho sobre el bosque esclerófilo costero, los espinales y los matorrales, que venían emergiendo tras el retroceso de la actividad ganadera.

Finalmente, esto ha transformado las pautas de consumo, en cuanto se comienza a generar una diversificación del mercado, que ahora depende directamente de la cadena de producción y comercialización del vino. Ciertas viñas se transforman en las principales en todo el territorio, deslocalizando su consumo, y convirtiéndolo en un bien de consumo más. Esto se ve materializado en la aparición de vinos de consumo masivo, transportados principalmente en “botellones” de 1,5 a 2 litros, y en caja tetrapack. Junto con ello, una amplia gama de botellas de 750 cc, distribuidos en vinos de distintos precios y calidades.

Las chuicas desaparecieron, así como las garrafas siguen circulando de manera muy limitada en ciertos circuitos locales. Asimismo, han ido desapareciendo las cantinas y bodegones, donde circulaba la venta de vino y chicha a granel, ya sea en recipientes como en “cañitas” (vaso de entre 200 y 250 cc) o de “medios” (medio litro). La chicha ha quedado supeditada al consumo masivo en septiembre, cuando ocurren las “fiestas patrias” chilenas, razón por la cual se elaboran de manera tal que puedan durar hasta ese mes, o en otros casos, se “arregla” con alcoholes destilados para evitar su fermentación excesiva y/o avinagramiento.

En síntesis, el desarrollo de una u otra actividad (la plantación de viñas y la elaboración del vino) están supeditadas a la relación entre ambas, pues el tipo de organización socioproductiva se interrelaciona con las características del producto final. En otras palabras, las formas artesanales movilizan una cantidad de recursos y energía distintas a las industriales, tanto en los insumos como en los conocimientos que lo sostienen.

Los territorios vitivinícolas tradicionales se ocultaron bajo la rápida instalación de la vitivinicultura industrial. A partir de allí, fueron desintegrándose paulatinamente. En la actualidad sobreviven en zonas aisladas o reviven periódicamente en torno a calendarios festivos. Las viñas se transformaron en lugares despoblados, y sus trabajadores en obreros agrícolas. Las zonas de secano se irrigaron y presionan la disponibilidad de agua en los territorios. No obstante, aún es posible encontrar rincones donde emergen los vinos artesanales, el chacolí, la chicha, el pipeño y los asoleados, resguardando esa hibridación de los fermentados en usos rituales y festivos.

Referencias

- Bellisario, Antonio 2013. “La reforma agraria chilena. Reformismo, socialismo y neoliberalismo, 1964-1980”. *Historia agraria: Revista de agricultura e historia rural*, n.º 59: 159-90.
- Bengoa, José 1990. *Historia Social de la Agricultura Chilena*. Ediciones SUR.
- Bengoa, José 2015. *Historia rural de Chile Central*. LOM Ediciones.
- Briones, Félix 2006. “Los inmigrantes franceses y la viticultura en Chile: El caso de René F. Le Feuvre”. *Revista Universum* 21 (2): 126-36.
- Calderón, Matías, Rodrigo Díaz, Cristián Morales, Andrés Mühle, Manuela Rodríguez, Roberto Rojas, Vladia Torres y Juan Villaseca 2013. “Territorios rurales y neoliberalismo en Chile: Conflictos económicos y sus expresiones políticas en zonas de vitivinícolas, forestales e industrias salmoneras”. *Cuadernos de Antropología Social*, n.º 38: 153-76.
- Couyoumdjian, Juan 2006. “Vinos en Chile desde la Independencia hasta el fin de la belle époque”. *Historia* 1 (39): 23-64.
- Cunill, Pedro 1975. “La temprana sementera urbana chilena y los comienzos del deterioro ambiental”. En *7 estudios. Homenaje de la Facultad de Ciencias Humanas a Eugenio Pereira Salas*. Facultad de Ciencias Humanas, Universidad de Chile.
- Del Pozo, José 2014. *Historia del vino chileno*. LOM Ediciones.
- Fernández, Marcos 2006. “Rivalidades de aldea y gran sociedad vinícola: las organizaciones de productores vitivinícolas en Chile, 1870-1930”. *Revista Universum* 21 (2): 148-67.
- Hernández, Cecilia y Félix Briones 2018. “Vitivinicultura al sur del valle central de Chile: el caso de Portezuelo, cultivo vitivinícola tradicional”. *Idesia (Arica)* 36 (1): 133-38. <https://doi.org/10.4067/s0718-34292018000100133>.
- Lacoste, Pablo 2007. “Complejidad de La Industria Vitivinícola Colonial: Crianza Biológica de Vino (Reino de Chile Siglo XVIII)”. *Latin American Research Review* 42 (2): 154-68. <https://doi.org/10.1353/lar.2007.0023>.
- Lacoste, Pablo, Amalia Castro, Félix Briones y Fernando Mujica 2015. “El pipeño: historia de un vino típico del sur del Valle Central de Chile”. *Idesia (Arica)* 33 (3): 87-96.
- Lansberger, Hans 1967. *Iglesia, intelectuales y campesinos: La huelga campesina de Molina*. Editorial del Pacífico.

Olea-Peñaloza, Jorge 2017. “Latifundio y territorio: reflexiones en torno a la reforma agraria en Colchagua, 1960-1973”. *Polis. Revista Latinoamericana*, n.º 47: 83-106.

Olea-Peñaloza, Jorge y Fernando Baeza 2021. “Modernizaciones socioterritoriales en la Región de O’Higgins: Transiciones productivas en el espacio rural”. *Revista de Geografía Espacios* 12 (22): 48-72.

Opazo, Roberto 1939. *Agricultura*. Talleres Gráficos La Nación S.A.

Pardo, Oriana y José Pizarro 2015. *Chile. Bebidas fermentadas prehispánicas*. Arica: Ediciones Parinas.

Robles, Claudio 2003. “Expansión y transformación de la agricultura en una economía exportadora: La transición al capitalismo en Chile (1850-1930)”. *Historia agraria: Revista de agricultura e historia rural* 29: 45-80.

Rojas, Jorge 1996. *Los niños cristalersos: Trabajo infantil de la industria. Chile, 1880-1950*. Santiago de Chile: DIBAM, Centro de Investigación Diego Barros Arana.

Rojas, Manuel 1897. *Tratado de vitivinicultura i vinificación*. Santiago de Chile: Imprenta i Encuadernación Barcelona.

SAG 2023. “Informe Final. Producción de vinos 2022”. Santiago de Chile: Servicio Agrícola y Ganadero.

Tornero, Santos 1873. *Tratado de la fabricación de vinos naturales e imitados, de la destilación de aguardientes, y de la elaboración de las chichas de uva y de manzana, la de los vinagres, la cerveza, el alcohol, etc., etc.* Valparaíso: Imprenta del Mercurio.

Valdés, Ximena 2007. *La vida en común. Transformaciones familiares en Chile y el medio rural en la segunda mitad del siglo XX*. LOM Ediciones.

La administración del agua en San Juan y su relación con la expansión vitivinícola en las primeras décadas del siglo XX

*Silvana Frau*¹

Presentación

La administración del agua muestra una discusión profunda en la provincia de San Juan y radica, puntualmente, en quién controla un elemento vital para la agricultura. Con el nacimiento del estado provincial en 1820 comienza la gestión estatal del agua, identificada con la tradición hispánica, a pesar de ello comienza a definirse en el marco de un nuevo estado, el rol del usuario este bien vital. A medida que la actividad agrícola se extiende, la administración del agua en los valles sanjuaninos se complejiza y surgen nuevos organismos de control y nuevos intereses económicos que se disputan la administración del agua.

A esta complejidad se suma la modernización del sistema de riego, conformado por canales matrices, principales, secundarios, terciarios, ramos comuneros y acequias. En este marco, el rol del regante se afianza como actor principal en el cuidado del uso del agua.

Teniendo en cuenta que “la construcción del estado y del poder no se conciben como procesos de imposición o difusión de arriba hacia abajo sino como un proceso de disputa e intereses cotidianos y prolongados entre actores muy diversos en el cual lo local y lo subalterno juegan un rol importante” (Gelman, 2010, p. 309), el presente trabajo aborda la disputa en torno a la administración

¹ Profesora de la Maestría en Historia -Posgrado FFHA- y Directora de Proyectos de investigación (CICITCA).

del agua, buscando encontrar puntos de inflexión entre el poder estatal y el poder económico -poder de los terratenientes/ poder local-, poniendo en diálogo el accionar del estado y el rol de los regantes y el cambio en la matriz productiva de San Juan, tomando como referencia el avance de la industria vitivinícola.

Los antecedentes de la administración del agua, una tradición hispana

La historiografía² nos marca un abordaje legislativo sobre el riego en el marco de la nueva realidad normativa y jurisdiccional³ durante la gobernación de Salvador María Del Carril, en 1825, Genini (2000) destaca que uno de los puntos que abordó en su gobierno, de corte liberal, fue normalizar el uso del agua estableciendo una norma sobre el cuidado y conservación de puentes y canales de riego, principalmente en los barrios de Pocito y Angaco⁴. Estipulaba que cada usuario debía pagar una contribución destinada a obras públicas e infraestructura de riego (desmonte, ramos, canalización, etc.) según la cantidad de agua que ocupara su propiedad.

La disposición establecía el poder del Estado sobre las obras de riego, expresadas en imposiciones a los propietarios en frases como: “El jefe de Policía debe obligar a los propietarios a mantener los desagües limpios y capaces”. Para Genini (2000), la Policía de Aguas constituyó una de las primeras manifestaciones del poder general del Estado sobre los regantes [propietarios/usuarios].

Los conflictos políticos y sociales acaecidos durante la década de 1830 y 1840 impedían el crecimiento económico de la provincia, recién sería en 1851

² Omar Miranda (2015), Guillermo Genini (2000), Alicia Sanches Cano (2011) y Gladys Miranda y el trabajo colaborativo de Fernando González Aubone, abordan el sistema de riego y su trayectoria histórica desde el periodo precolombino hasta la actualidad, teniendo como variables el análisis del marco normativo que en general muestran una evolución de las leyes vinculadas al sistema hídrico de la provincia y la expansión del riego del territorio habilitado. Para llevar adelante este análisis debemos tener en cuenta que a medida que se expande el área cultivada se complejiza aún más el sistema de riego y a esto debemos sumar la transformación productiva que vive San Juan desde 1870 aproximadamente, impulsada más tarde por la llegada del ferrocarril, en 1885, y estimulada con la llegada de los inmigrantes.

³ Desde 1820 San Juan se proclamó autónoma.

⁴ Estas tierras habían sido, recientemente, habilitadas para el cultivo con riego y rematada sus tierras.

cuando se sanciona el primer Reglamento⁵ de Aguas,⁶ durante el Gobierno del Gral, Benavides⁷, coincidiendo con la inauguración del primer dique construido sobre el Río San Juan, el Dique San Emiliano. El uso de agua era hasta ese momento a discreción de los usuarios, el único deber o responsabilidad del Estado era mantener y mejorar la canalización. Como signo de modernización se crea la Inspección General de Agua (a partir de ahora IGA) nombrada por el Poder Ejecutivo, pero la tradición hispana muestra su continuidad en la existencia de las Comisiones Departamentales.

Reglamentos fundantes: Irrigación y Agricultura

Tomando como base el reglamento de 1851, en marzo de 1858 se sanciona el Reglamento de Irrigación y Agricultura, que se mantendrá hasta 1928. En él se manifiesta la relación que existe entre la estructura del regadío, su uso –la propiedad privada-, la producción y su aplicación: ordena la administración del agua y avanza sobre el ordenamiento de la agricultura. La participación del vecino continuaba a través de las Comisiones Departamentales.

Fue sancionado durante el gobierno liberal de Manuel Gómez Rufino estableciendo en su primer capítulo, titulado “Forma de Organización de la inspección”, la creación de un departamento encargado del buen orden de la irrigación, de la canalización y de agricultura de la provincia, dirigido por un ciudadano con el título de Inspector General de Agricultura, el cual recibía un sueldo de 60\$. Para este nuevo organismo estatal el riego se orienta a la producción, reflejada en la agricultura. El estado interviene nombrando el inspector, cargo

⁵ En el contexto del siglo XIX, un reglamento se refiere a una normativa o conjunto de reglas establecidas para regular el funcionamiento de una institución, organización o actividad específica. Los reglamentos pueden abarcar diferentes áreas, como la política, la educación, la agricultura, entre otras.

⁶ Las diferentes fuentes posteriores y bibliografía la denominan indistintamente como ley o ley general o Reglamento. Consideramos que el mencionado reglamento es el primer reglamento sobre el tema de la administración del Agua ya que, en el contexto del siglo XIX, un reglamento se refiere a una normativa o conjunto de reglas establecidas para regular el funcionamiento de una institución, organización o actividad específica.

⁷ La construcción de este dique demoró 20 años y fue como mano de obra fue utilizada la población penitenciaria.

que sólo puede ocupar un vecino del Gremio Agrícola de San Juan, con un capital de al menos \$10.000, y “antecedentes honorables de honradez e inteligencia conocida por los ramos de su cargo”⁸, este Inspector tendría el auxilio de la policía que requiriesen sus deberes.

El capítulo dos, “Departamentos y comisiones”, continúa con la división de la provincia en departamentos, proveniente del reglamento anterior. Realiza una división en secciones para mejorar la administración, distribución y control del agua. Se dispone qué corresponde a cada departamento y/o sección y qué corresponde a sus vecinos: proveer por sí mismo el sostén y fomento de sus intereses generales. Le compete al ejercicio de la autoridad local, en el ramo de irrigación, canalización y agricultura, el arreglo y mejora de su población.

El reglamento otorga potestad a los vecinos de cada sección territorial⁹ para reglamentar a través de normas la administración de los *intereses comunes* referidos al riego y uso del agua, pero debían someterlas al conocimiento del gobernador por medio del Inspector General de Agricultura. Luego de la aprobación del gobierno de la provincia tendrían fuerza de ley para su aplicación en el departamento o sección.

El ejercicio inmediato de la autoridad sería ejecutado por una Comisión de tres vecinos propietarios de fundos cultivados dentro de la jurisdicción del departamento con el título de Comisión Departamental, uno ejercería como presidente y otro como tesorero. Las elecciones de los miembros de la Comisión, permanentes y suplentes se harían por mayoría absoluta de sufragio nominal otorgado por un número de concurrentes poseedores de fundos cultivados dentro de la jurisdicción del departamento, cuyo mínimo determinaría el reglamento según el número de sus vecinos. En caso de ausencia o escasez de vecinos en la sección, el Inspector General administraría los puntos referidos al regadío.

La administración del agua se retoma durante el gobierno de Domingo Faustino Sarmiento, siempre sobre la base del Reglamento de 1858. Sarmiento consideró necesario el apoyo técnico a la Inspección General de Agricultura. Crea

⁸ Reglamento de Irrigación y Agricultura de 1858. Art. 3.

⁹ Reglamento de Irrigación y Agricultura de 1858. Art. 8.

el “Departamento Topográfico, Hidráulico y de Estadística” como parte de la IGA, contratando al Ingeniero Gustavo Grothe.

Durante este gobierno se registró una merma importante del caudal del río San Juan, por ello apoyó todas las medidas tomadas por la IGA. Entre ellas, ninguna Comisión Departamental debía efectuar trabajos para conducir el agua a sus respectivas tomas sin conocimiento e intervención de dicha repartición; designó un guarda especial que se encargaría de la vigilancia de las tomas de los canales generales con el objeto de evitar sustracción de agua y conflictos entre las comisiones departamentales; establecía turnos para riego y responsabilizaría a las comisiones departamentales de las alteraciones que pudieran efectuarse en las tomas, se establecieron multas pecuniarias y hasta penas de 6 meses de trabajo público; se prohibió represar el agua para bañarse o arrojar cosas desaseada en los canales de riego durante los días que solo llevaban dotación de agua para bebida; cada departamento estaba obligado a realizar por su propia cuenta los trabajos requeridos en la playa del Río San Juan para conducir las aguas de sus respectivas tomas; ningún departamento debía derivar mayor cantidad de agua que la necesaria para la distribución o dotación de sus canales; las comisiones departamentales debían comunicar cada 15 días a la IGA la dotación de agua que llevaba cada canal y el número de cuadras que regaban; el gobierno ordenó la fiscalización de la IGA para la construcción de desagües generales en Angaco y ordenó a las Comisiones Departamentales la construcción de desagües parciales costeados por los regantes.

Sarmiento estipula¹⁰ las atribuciones de la IGA estableciendo que el inspector general de agricultura tiene la atribución y facultades para la reglamentación local, que las obras que afectan a varios departamentos deben ser costeadas por aquellos a quienes beneficie, y que el Inspector General de Agricultura podría aplicar multas para los comisionados departamentales. Al finalizar su gobierno, la IGA se estableció como órgano de administración y control dentro de los espacios departamentales. Fue un avance de Estado sobre los intereses de terratenientes locales, situación que a partir de ese momento inicia

¹⁰ Decreto del 11 de marzo de 1863.

una línea de discusión, centralización o descentralización de la administración del agua. Técnicamente, el periodo sarmientino finaliza con la presentación del primer mapa topográfico de un sector del valle central, del sector con mayor productividad vinculada al agro.

En 1866 se sanciona una ley de Irrigación ampliatoria, que consta solamente de 18 artículos y que modifica algunos puntos del reglamento de 1858. Según esta ley, el propietario de un predio cultivado podía arrendar o disponer del uso del agua que le pertenece; las pulgadas de agua que recibiría cada uno de los regantes y cómo se distribuirían; cuál sería la unidad de medición de canales (las varas castellanas). En el artículo 5 se sostiene que la repartición del agua de los ríos en los canales generales, y de estos en los regadíos particulares, se haría teniendo en cuenta lo que correspondiese a cada interesado, según lo que estipula (por el artículo 3 es de 72 pulgadas) sin descuento de las pérdidas naturales por evaporación o filtración, determinada sobre dotaciones.

Además, se habilitaron terrenos con servicio de aguas, derechos de propiedad con uso de agua; fraude en el reparto de aguas; se afianzó la idea de guardas del río creados durante el gobierno de Sarmiento, creando el empleo de dos guardas para vigilancia de la distribución del Río San Juan y uno para el departamento de Jáchal. Estipulaba los delitos ejercidos sobre la ley de Irrigación, incorporando la idea de justicia, que serían reclamados en sus efectos ante la justicia ordinaria y dentro del perentorio término de 10 días, sin abandonar la presencia policial.

Se incorpora con esta ley un nuevo valle productivo ubicado al norte de la provincia: Jáchal, que para este momento se destaca por sus campos cerealeros destinados al engorde del ganado en las invernadas para luego realizar el traslado hacia Chile en el periodo de verano.

Hasta 1862, cuando asume Sarmiento, sólo se contaba con el dique San Emiliano. A fines de 1869 el gobierno de turno convocó a un ingeniero francés, Mr. Octavio Niceur, para realizar obras de contención en el río San Juan, como el dique Soldano, con 20 metros de ancho y una altura de 8 metros, para cerrar la Quebrada de Zonda y retener las aguas de los Colorados. Se iniciaron las obras del dique La Puntilla en la boca del Río San Juan, que fue arrasado por una

inundación. Años más tarde, entre 1894 y 1896, el Ing. italiano César Cipolletti, diseñó y dirigió la obra del nuevo Dique La Puntilla¹¹ (segunda construcción). El material con el que se construyó cada uno de estos diques fue otorgado por los regantes que se beneficiarían con esta obra. No solo participaron con madera y piedras, sino también con peones o haciéndose cargo del pago de jornaleros que trabajaban en la Obra.

Discusiones sobre la pertinencia de la institución administradora del agua

En 1869 la legislación amplió sus funciones de administración del agua en los departamentos y secciones. Las Comisiones Departamentales se reemplazaron por las “Juntas Departamentales de Irrigación”, siempre representadas por vecinos, con mayores funciones que las anteriores. Se las responsabiliza de la apertura de calles y canales, del rol de policía y puede proponer impuestos y multas, entre otras funciones. Estarían presididas por un subdelegado nombrado por el Gobernador, con voz y voto decisivo.

Además, la IGA se transformó en la Inspección General de Irrigación y absorbió las funciones del Departamento de Obras Públicas. Con esta nueva norma, el subdelegado quedaba facultado con las atribuciones que la Ley de 1858 asignaba a los presidentes de Comisión. Es decir, dentro del poder local se introdujo un representante directo del poder central, nombrado y removido exclusivamente por el gobernador, quedando reducido el poder de los representantes de los propietarios a un simple cuerpo deliberante que carecía por completo de autoridad efectiva.

Estos avances sobre los intereses locales impidieron una mejora en la administración del agua. Por ello, en octubre de 1872 se aprobó una nueva ley que estipulaba que las Juntas Departamentales de Irrigación pasarán a llamarse Juntas Municipales y dejarán de ser presididas por los subdelegados nombrados por el poder ejecutivo. En sus artículos subsisten continuidades, como su artículo 2, que sostiene que las Juntas Municipales serán constituidas conforme a lo

¹¹ El sitio de ese dique es el que hoy ocupa el Dique Ignacio de la Roza.

determinado por artículo 10, 11 y 12 de la Ley General de Irrigación de 1858 (elección sobre el padrón de vecinos propietarios).

El estado a través del Poder Ejecutivo sería quien apruebe¹² la elección de las Juntas Municipales, quien revisa que las elecciones hubiesen sido hechas conforme a la ley, previo informe al jefe del Departamento de Irrigación y Agricultura. También el Poder Ejecutivo¹³ revisaría y aprobaría las ordenanzas municipales hechas por las juntas y comenzarían a tener efecto luego de ser aprobadas. Las propuestas realizadas por la Junta Municipal debían ser elevadas al gobernador con un informe del Jefe del Departamento General de Agricultura prestando su opinión sobre el tema. El Poder Ejecutivo queda solamente como organismo de contralor sobre las medidas tomadas por las Juntas Municipales.

Los fondos integrarían la caja municipal y estaría a cargo del subdelegado, proveyendo todos los gastos conforme al presupuesto que anualmente informe la junta. Las Juntas rendirían anualmente las cuentas de su departamento al jefe del Departamento General de Agricultura. Los subdelegados recibirían un sueldo mensual estipulado por la Ley, que anteriormente era Ad Honorem.

Con respecto al control del uso del agua, cada uno de los departamentos ubicados en el Valle del Tulum sostendrían una fuerza de tres a seis hombres de tropas, no policía, a cargo exclusivamente del subdelegado y regido por la ordenanza de la guardia municipal. El armamento, municiones y vestuario de los soldados lo recibirán de la policía provincial.¹⁴

La controversia en la construcción del estado provincial se refleja en esta normativa, donde dos entidades que hacen a la administración de un territorio, Municipio y Juntas, se superponen en las funciones vinculadas con la administración de aguas, su caja y su buen gobierno. Con la organización nacional, se produjo la llegada del ferrocarril y la incorporación de la producción de San Juan en el modelo productivo de la generación del ochenta, que priorizó su producción sobre la vitivinicultura.

¹² Ley 1872 Art. 5.

¹³ Ley 1872 Art. 6.

¹⁴ Ley 1872 art 20 y 21.

Ordenar la administración política de la provincia incluyó el regadío con la intención de impulsar la actividad económica vinculada con la agricultura y con la industria vitivinícola, En las últimas décadas del siglo XIX y primeros años del XX se muestra un significativo incremento de esta, como se observa en la Tabla.

Tabla 1. Tabla comparativa: Industria vitivinícola 1870/1907

	Bodegas	Alambique
1874 (*)	181	113
1907 (**)	326	351

Fuente: (*) Gironés, I. 2007, p. 43 (**) Censo Agropecuario Nacional de 1907 Tomo III p. 247.

La administración del agua se incorporó en la Constitución provincial de 1887. En su Art. 150º, se determina que los municipios tendrían exclusivamente el poder de reglamentar y administrar todo lo relativo al ornato, higiene, moralidad, beneficencia, irrigación y viabilidad dentro de sus distritos, pero esta norma constitucional se reglamentó recién en 1908, quedando sustituidas las Juntas Municipales de ley de 1872 por las municipalidades mismas (Landa, 1964).

La ley se sancionó en 1892 ante la necesidad de reglamentar las leyes vigentes sobre agricultura para su mejor aplicación. Poseía varios capítulos. Capítulo I: del inspector de agricultura; Capítulo II: Elecciones de juntas y comisionados municipales de irrigación; Capítulo III: de la Villa de Jáchal; Capítulo IV: de la calificación; capítulo V: deberes y atribuciones de las juntas y comisionados de irrigación.

En el capítulo 1 sostiene que, en todos los departamentos agrícolas de la provincia, el Inspector de Agricultura tenía las facultades y atribuciones que las ordenanzas locales otorgaban a las respectivas Juntas y comisionados de irrigaciones municipales en caso de omisión o demora de estos para las proveedurías de agua del río y la construcción de obras relacionadas con la irrigación. Además, el inspector de agricultura se encargaba de mantener el buen orden en la educación y el avance del departamento.

Las secciones que aún no estuvieran organizadas debían seguir los preceptos que el inspector de agricultura dictara para satisfacer las necesidades establecidas

en los artículos 7 y 8 de la ley de 1858. Cualquier ordenanza de carácter general emitida por el inspector de agricultura debía ser aprobada por el poder ejecutivo. Las juntas municipales y comisionados de irrigación que contravinieran las resoluciones del inspector de agricultura o del tribunal de apelaciones podrían ser sancionados por el inspector. La primera vez, la sanción era de \$200 para cada vocal, y la segunda vez, la sanción ascendía a \$300.

Además, tenían la responsabilidad de informar sobre los cultivos del departamento o sección periódicamente. Este relevamiento se realizaba minuciosamente por sección y por cada uno de los productores para luego realizar un informe general que manifestara los cultivos en cada una de las secciones departamentales.

En estos informes se comunicaba, según el padrón del departamento, lo que cultivaba cada vecino y cuál era su cosecha. Uno de ellos, el departamento de Pocito, no se encontraba dividido en secciones, sino en cuarteles –división que se le otorgó durante la Gobernación Intendencia del General San Martín en 1815 y aún conserva–.

El trabajo de las Juntas permitía conocer detenidamente lo que se cultiva, lo que se cosecha, quiénes y cuántos producen en cada una de las secciones de cada uno de los departamentos. Para este momento, el gran problema en la administración del agua radica en la superposición de normativas vinculadas a la administración del agua y las instituciones encargadas del tema. A través de estos informes se puede observar la transformación de los cultivos de alfalfares y trigales a viñedos. En 1881 el Gobierno provincial nombró una comisión compuesta por tres agricultores, un ingeniero y un abogado para revisar la legislación vigente sobre riego y redactar una Ley General sobre Irrigación y Obras Públicas. La comisión comienza su tarea, pero por diferencias entre sus integrantes termina disolviéndose. Una nueva comisión retoma el trabajo y, en 1882, presenta un proyecto de ley de aguas que fue aprobado por el Poder Ejecutivo, pero que no tuvo sanción legislativa. Como novedad, dejaba establecido que el derecho de riego no se les otorgaba a los particulares, sino al “terreno”, siendo un antecedente de la actual inherencia a la tierra del derecho de uso del agua (Miranda, 2015, p. 403).

En 1882 se aprobó el Decreto de Régimen Municipal que engloba gran parte de la normativa anterior, desde la Ley de Irrigación de 1858 hasta los últimos decretos y ordenanzas sobre riego. Fue el resultado de la no aprobación de una Ley de Riego provincial presentada anteriormente sin el suficiente apoyo político. Sin embargo, la Ley del Régimen Municipal se fue relajando y resultó objeto de arbitrariedades y abusos (Quiroga, 1917).

Finalmente, en la Ley Orgánica de Régimen Municipal de 1913, en su sección segunda, título “Del Gobierno Municipal Representativo” a lo ya estipulado en la constitución provincial de 1878, Art. 150°, se suma la responsabilidad de construcción y conservación de canales y obras públicas, comunes a uno o más municipios estarán bajo la Superintendencia del Departamento General de Obras Públicas –del municipio– (p. 9).

El periodo analizado desde 1862 a 1914, se caracterizó políticamente por gobernadores provinciales, colaboradores y parte de los legisladores vinculados con el proyecto de reconversión vitivinícola siendo bodegueros o fuertes productores vitícolas. Este grupo es denominado de “clase culta” por el historiador Horacio Videla. Es importante destacar también el elevado índice de endogamia del grupo, que por redes familiares engrosaron aún más los vínculos entre poder político y la vitivinicultura.

Si bien podemos identificar diferentes momentos de tensión política entre diferentes partidos provinciales vinculados con partidos o líderes políticos nacionales (sector mitrista/sector roquista/etc.), los integrantes de los diferentes grupos estaban vinculados a la vitivinicultura.

En el aspecto productivo vitivinícola, sobre todo en el área industrial, comenzaron a destacarse nuevos actores, vinculados con la inmigración italiana, como los Del Bono, Graffigna, Meglioli, Cereseto, Cattani, y franceses como los hermanos Langlois, entre otros, que introdujeron nuevas prácticas enológicas generando una mejora significativa en la calidad de los caldos, permitiendo a San Juan incorporarse al mercado nacional con vinos competitivos.

Tal como podemos observar, durante este periodo, se producen “una serie de cambios en los territorios, en la estructura agraria y en los mercados había comenzado, aunque duraría varias décadas su ajuste y consolidación. Se buscó, y

por momentos se logró, un abastecimiento del recurso hídrico más previsible (Rojas, 2021, p. 73).

Durante la década del 1910 continuaron las propuestas sobre una nueva ley de Riego, siempre planteando el debate sobre la descentralización de la administración del agua, el cupo o dotación de agua para los regantes, la actualización de los padrones de regantes, pero finalmente los proyectos no fueron aprobados. Esto afectaba directamente el valor de las tierras, ya que en San Juan el valor de la tierra está condicionado a la posesión de agua.

Albarracín (1930) explica que esto generaba especulación financiera sobre el mercado de tierras, ya que se compraba a precio bajo una superficie determinada sin derecho de riego. A los pocos años recibía un derecho eventual de riego, lo cual aumentaba el valor y la renta de la tierra y, por último, se obtenía el derecho permanente de riego, lo que generaba una mayor valorización de la propiedad. Todo esto sin la necesidad de realizar inversiones por parte del propietario.

Bajo el gobierno de Amable Jones, en 1920, se dictó una nueva ley de riego. Ésta generó dos hechos muy importantes: la realización de un nuevo empadronamiento, sobre la base del de 1894, y el diseño y ejecución de obras necesarias para el aprovechamiento de las aguas de las ciénagas de Trinidad y Pocito (hoy parte de la zona del Médano de Oro), para regar los terrenos desecados en esos departamentos y el Departamento Sarmiento, al sur de la provincia. Es en este momento donde se profundiza el mercado de tierras ya no sobre tierras públicas, sino también una subdivisión en pequeñas parcelas de las grandes fincas que existían desde el siglo anterior, surgiendo así un nuevo fenómeno de mecanismos de apropiación de la tierra y la incorporación de nuevos agentes económicos: los inmigrantes.

Coincidentes a esta ley, fue la llegada de una gran cantidad de inmigrantes que se suman al sector de la agricultura en San Juan, durante las dos primeras décadas del siglo XX con expectativas de adquirir tierras y asentarse. El objetivo era desecar humedales y ciénagas y luego venderlos en subasta pública; se vendían en lotes de 10 has. por familia (González Aubone, 2014) e incluso menor de ello, 3, 4 y 5 hectáreas, además entender canales y ramos llevando más agua a terrenos privados, tal como mencionábamos párrafos anteriores.

Esta transformación fue analizada en el Municipio de Pocito (Frau y Robledo, 2018), y a modo de ejemplo podemos citar el caso de la propiedad de Antonia Zavalla, quien solicita agua para la Finca “La Carpintería” compuesta por 942 has de terreno alfalfado, 314 has de rastrojo y 486 has de terrenos incultos. De un total de 1.742 has solo tenían agua 917 has y se le otorga agua para 739 has más, logrando así tener 1.681 has con agua. Acto seguido se divide en pequeñas parcelas y se pone a la venta.

Otro punto importante analizado en el mencionado trabajo, son las nacionalidades de aquellos que adquirirían los lotes con una significativa presencia de inmigrantes, lo que nos muestra que los inmigrantes no solo se integran en la elaboración del vino, sino también en todo el proceso productivo.

Figura 1. Compradores de lotes en Pocito según Nacionalidad



Fuente: Archivo de Hidráulica. Municipalidad de Pocito. Carpeta 140. Contiene un total de 61 expedientes correspondientes al periodo analizado (Frau y Robledo, 2018, p. 10).

Este fenómeno de subdivisión de la tierra y con ello de la división del cupo de agua, comenzó a mediados de la década de 1920 y continuó significativamente hasta mediados de la década de 1930, para luego decaer y desaparecer.

Cabe aclarar que para lograr la habilitación de algunos terrenos los propietarios tuvieron que construir compartos, ramos y acequias, todas autorizadas por el Departamento de Hidráulica de la Municipalidad de Pocito. Estos pedidos, se realizaron presentando estudios de suelo, planos de construcción realizados por ingenieros especializados. Uno de los ingenieros que elaboró casi en su totalidad los nuevos canales internos y desagües del departamento fue el Ingeniero Rogelio Boero¹⁵.

Frente a esta nueva realidad provincial, se elabora la Ley N° 312 de 1928 sobre Irrigación de la Provincia de San Juan. Si bien hay autores que consideran que esta Ley de Irrigación de 1928 fue deficiente en su estructuración e incompleta en sus disposiciones, sin que llegue a satisfacer los fines de una ley de aguas que aquellos tiempos requerían (Miranda, 2015), consideramos que clarificó importantes conceptos que hacen a lo hídrico definiendo cuencas, no solo del Río San Juan sino de toda la provincia. Esto significó un estudio pormenorizado de la realidad hídrica de la provincia (río, arroyos, ciénagas, etc.), tarea iniciada por Sarmiento en su Departamento de Topografía. Sin embargo, no se abordó concretamente el tema de la administración del agua sin la creación de un organismo para la autoridad de riego. Los municipios siguieron siendo los entes recaudadores de los impuestos y cargas del riego, y la administración y gestión del agua siguió siendo una tarea superpuesta entre los municipios y el Ministerio de Hacienda y Obras Públicas de la Provincia.

Al mismo tiempo se crea un “Fondo de Irrigación¹⁶” con el objeto de ser destinadas a subvenir las necesidades del sostenimiento del régimen del riego en la provincia. Teniendo en cuenta el padrón de riego conformado por la Dirección General de Obras Públicas, se aplicaría un impuesto de dos pesos por hectárea de agua empadronada incluyendo de forma equitativa a todos los oasis de la provincia. Este impuesto también es para las aguas utilizadas en la industria, por ello los

¹⁵ El Ingeniero Rogelio Boero, si bien aquí lo mencionamos como el especialista que elaboró la mayor de las obras hidráulicas de Pocitos en este momento histórico, también fue el director de la unidad de la Escuela de Ingeniería y Facultad de Ingeniería, Ciencias Exactas, Físicas y Naturales (FICEFN) de la Universidad Nacional de Cuyo en 1939. Esta unidad le dio origen a la Facultad de Ingeniería (FI) de la Universidad Nacional de San Juan. También ejerció como Jefe del departamento de Hidráulica de San Juan.

¹⁶ Ley N° 342 julio 26 de 1928.

establecimientos vitivinícolas tendrían un impuesto anual de diez centavos por hectolitros de vino que se elabore. Lo recaudado en este Fondo de Irrigación estaba destinado, exclusivamente, para obras de irrigación y desagües.

A partir de este momento el Poder Ejecutivo nombra a todos los empleados, en todas sus categorías, que sean encargados del reparto del agua de riego en los ríos, canales y ramos.

El punto final de la discusión entre el poder local y el poder estatal se logró en 1942 con la creación del Departamento de Hidráulica, organismo autárquico que tiene a su cargo hasta la actualidad el gobierno, la administración y la policía de aguas en el territorio de la Provincia, pero que hasta 1946 no podía cumplir integralmente sus funciones específicas por falta de un verdadero código de aguas (Landa, 1946).

Durante el periodo analizado se incrementó exponencialmente la cantidad de hectáreas de tierras cultivadas con vid. Si bien, podemos decir que los departamentos ubicados en el oasis del Tulum es el valle con mayor incrementación de hectáreas cultivadas con vid, con el consumo de agua que ello significa, y los oasis secundarios también comenzaron a cultivarse. Este crecimiento significativo del cultivo de la vid también impactó sobre el consumo del agua y la red de canales, ramos y acequias internas. También se complejiza el sistema de turnos.

Los sistemas de riego utilizados fueron los tradicionales, por surcos o por inundación, los cuales intensifican en consumo el agua por regadío, aumentándose de acuerdo con el momento del año: en invierno es menor, y a medida que se acerca en el momento de la maduración de la vid se intensifican los turnos de agua.

El crecimiento de las hectáreas cultivadas de vid, con el evidente incremento del consumo de agua para riego, significó una intervención directa en las obras hidráulicas, no sólo sobre el valle central, Oasis del Tulum, sino también en los valles de periféricos como los de Jáchal, Iglesia, Calingasta y Valle Fértil.

– Construcción de nuevos compartos en Santa Lucía, Concepción, Alto de Sierra y 9 de Julio.

– El Poder Ejecutivo fue autorizado a finalizar el canal del departamento 9 de Julio (al este del valle central) permitiendo la colonización del mencionado

departamento en 1924, que diez años más tarde se mejoraría y ampliaría con el apoyo del gobierno Nacional.

– Construcción de desagües en el Albardón y Angaco Norte, permitiendo formular un plan de colonización formulado por el poder ejecutivo en 1924. A fines de la década del cuarenta se amplían y se mejoran los canales de regadío y de desagüe.

– En el mismo año se ensancha el canal de Pocito en toda su extensión cabe aclarar que esto beneficia además al Sarmiento, y en 1927 se inician obras menores como la construcción de canales descargadores en Dpto. Pocito hacia el Dpto. Sarmiento.

– En 1927 el senado autoriza al poder ejecutivo tomar agua del río San Juan, con carácter permanente, el agua necesaria para dos mil hectáreas de tierras públicas ubicadas en el departamento de Sarmiento para la radicación de una colonia fiscal.

– Para 1936 se inician obras de consolidación del dique nivelador de la Puntilla sobre el Río San Juan con fondos del Gobierno Nacional.

Al norte de la provincia, en el Dpto. de Jáchal en 1923, se comienzan a expropiar terrenos para la construcción del canal San Roque y Cruz de Piedra y, ya para 1927, entre las obras más importantes encontramos la construcción de un dique, sobre el río de Jáchal, durante el gobierno de Aldo Cantoni. Construido por el Departamento de Obras Públicas, habilitando la expropiación de todos los terrenos que sean necesarios para la construcción del mencionado dique, el mismo año se le amplían fondos y al año siguiente, se crea el puesto de encargado y ayudante del dique de Jáchal.

Para 1934 se amplían las obras hidráulicas en el valle de Jáchal con obras de defensa del río y cuidado de canales y diques canal en la localidad de Pampa de Chañar y el cauce del río Paslean en Pampa del Chañar.

Finalmente cerramos el periodo analizado con la impermeabilización de canales de la red de riego del valle central a cargo del poder ejecutivo provincial.

Creación del Departamento de Hidráulica

La creación de este departamento se realizó durante el Gobierno de Pedro Valenzuela, este gobierno sólo duró un año y es propio de los años difíciles que vive la provincia debido a las sucesivas intervenciones nacionales. A pesar de ello se logró presentar el proyecto y aprobarlo, el mismo estipulaba en el Título I de la Ley N° 886 de 1942, Capítulo 1, la creación del Departamento de Hidráulica, entidad que tendría a su cargo desde ese momento el gobierno, la administración y la policía de las aguas en el territorio de la provincia. Es un organismo perteneciente al Ministerio de Obras Públicas, industrias, comercio y minería (Cap. 2). El Consejo de Departamento de Hidráulica se constituyó con cinco miembros llamados consejeros y el director general de Hidráulica, presidente del cuerpo (Cap. 11). De los consejeros, uno sería elegido indirectamente por los regantes de cada una de las zonas establecidas en el artículo 10¹⁷ de la ley, dos consejeros, un ingeniero civil o hidráulico y otro ingeniero agrónomo nombrados directamente por el poder ejecutivo.

Todos los departamentos de la provincia contarían con una junta departamental integrada por tres miembros que representarían a cada una de las tres secciones en que se dividirá para estos fines y tendrían asiento en el local de la municipalidad cabecera del departamento (Cap. 2). La determinación de las secciones de los departamentos la haría el consejo hidráulico sobre la base de las modalidades del cargo de cada zona, Al constituirse la junta departamental designaría de su seno un presidente y establecería la fecha en que deban realizarse sus sesiones que se efectuarían por lo menos una vez. Cualquiera de sus miembros podría requerir la realización de reuniones extraordinarias; actuaría como secretaría de cada junta el inspector técnico destacado por la dirección general de hidráulica; las juntas podrían sesionar con asistencia de dos de sus miembros y todos ellos tendrán voz y votos en las deliberaciones. Por su art. 57 son deberes y atribuciones de las juntas departamentales: integrarse con el suplente que corresponda en caso

¹⁷ Primera zona: integrada por los departamentos de Capital, Chimbas, 9 de Julio, Rawson, Pocito, Santa Lucía, Sarmiento, Rivadavia y Zonda. Segunda zona: Albardón, Angaco, Caucete, San Martín, Ullúm y 25 de Mayo. Tercera zona: Iglesias, Jáchal, Calingasta y Valle Fértil.

de fallecimiento, renuncia, licencia, impedimento o ausencia de alguno de sus miembros; proyectar el presupuesto anual de gastos del departamento teniendo en cuenta los proyectos parciales presentados por las comisiones de regantes, proyectar anualmente los gastos de conservación de los acueductos con arreglo a las propuestas formuladas por la comisión de regantes (...) velar por la buena conservación de la red de riego y desagües del departamento y la correcta distribución del agua, disponer los turnos de riego entre acueductos, coordinar la época de desbanque y limpieza del Canal general y demás acueductos teniendo en cuenta para estos lo propuesto de la comisión de regantes, solicitar de la dirección general la realización de estudios y proyectos de las obras que estimen necesario indicando las zonas a beneficiar por las mismas, e indicar sobre la realización de obras y trabajos requeridos por las comisiones de regantes y proponer los de propia iniciativa.

Con la Ley N° 886 se ponía fin a la discusión a la dicotomía centralismo/autonomía ya el gobierno provincial se haría cargo de la administración del agua a través del Consejo y acompañaría las juntas departamentales y comisiones de regantes, las cuales estarían integradas por los usuarios, quienes tienen el principal interés.

Proyección de un nuevo dique: Embalse de Punta Negra

El periodo analizado culmina con la proyección de una nueva represa en el río San Juan. El proyecto fue realizado por el Ingeniero Alfredo Melli, solicitado por el gobernador Ruperto Godoy. Este nuevo embalse tenía dos propósitos: regular la distribución del agua del río y obtener energía hidroeléctrica.

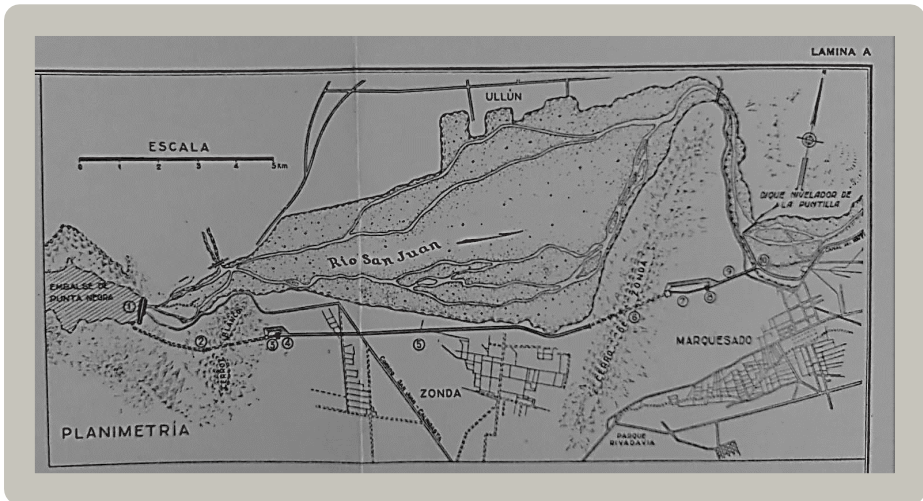
El estudio de perfiles en la montaña teniendo en cuenta el curso del Río San Juan mostró un sitio propicio para la construcción del embalse en la localidad de Las Juntas se cierra la cuenca del río y se convierte en una quebrada angosta y profunda con dirección Oeste a Este, que avanza varios kilómetros hasta el paraje Punta Negra. A partir de este punto, el valle se abre a las tierras fértiles de Zonda y Ullún. El proyecto tiene un costo total, para 1948, de 150 millones de pesos y como beneficios se enuncian:

A) Posibilidad de extender la superficie que goza del regadío (se calcula un aumento de 40.000 ha).

B) Mejora muy sensible de las condiciones de riego, especialmente en los años de grandes bajantes del río San Juan, aun teniendo en cuenta la mayor superficie cultivada.

C) Producción de una notable cantidad de energía hidroeléctrica en condiciones sumamente económicas (un promedio de 310 millones de kWh anuales, 125 millones continuos).

Figura 2.



Fuente: Alfredo Melli, Embalse de Punta Negra. Estudio de la regulación del río San Juan y proyecto de la presa de embalse. Gob. de la Provincia de San Juan. Secretaría Técnica. 1948. p. 18.

A modo de conclusión

A lo largo del presente trabajo, hemos podido recorrer la construcción del estado sanjuanino y su relación con la administración del agua. Jorge Gelman (2010) plantea que “la construcción del estado y del poder no se conciben como procesos de imposición o difusión de arriba hacia abajo sino como un proceso de disputa e intereses cotidianos y prolongados entre actores muy diversos en el cual lo local y lo subalterno juegan un rol importante”.

San Juan poseía una administración del agua con una fuerte tradición hispánica con el acento puesto en los intereses de la micro localidad, como está plasmada en la primera ley de irrigación de 1825 dirigida solo para dos sitios puntuales, Pocito y Angaco, otorgándole la responsabilidad de la administración del agua a los lugareños/usuarios. Las próximas normativas tendrían el rango de reglamentos (1851/1858), si bien crea un organismo del estado, Inspector General del Agua, para que refrende las propuestas de usuarios/propietarios de las villas o barrios, para este momento histórico, el estado no puede avanzar en la centralización de la administración del agua.

Hasta fines del siglo XIX sólo se tomaron decisiones sobre el riego y uso del agua en el Valle del Tulum, sin incluir el resto de la provincia, lentamente se fueron sumando uno a uno el resto de los valles sanjuaninos, primero Jáchal luego Valle Fértil y ya con la ley de 1942, estos valles quedan incluidos en la tercera zona.

El conocimiento del recurso hídrico, quizás no fue uno de los objetivos que desveló a las autoridades de la provincia, solo casos específicos como la gobernación de Domingo Sarmiento (1862), con la creación del Departamento de Topografía, Hidráulica y Estadística, y el gobierno de Aldo Cantoni, con la sanción de la Ley de Aguas (1938), punto que consideramos importante, ya que el conocimiento de las cuencas hídricas y el régimen de aguas de la provincia permite la toma de decisiones sobre habilitación de tierras, canalización de aguas y desagües.

Finalmente, las transformaciones a nivel económico de la provincia, con el afianzamiento de la vitivinicultura como principal actividad productiva, impactó en la conformación de los grupos de poder de los departamentos. Durante el siglo XIX, muchos de los terratenientes de las diferentes villas y barrios rivalizan con el poder central por el dominio del agua, ya en las primeras décadas del siglo XX las grandes fincas son subdivididas en pequeñas parcelas diluyéndose el poder sobre la administración del agua de los grandes propietarios. Esto permitió concentrar este poder de administración en el estado, habilitándolo para diseñar proyectos de colonización, públicos y privados, que permitió la explotación de la tierra acrecentando la productividad de las tierras. Además, ampliar la red de riego con una visión amplia, involucrando todo el territorio y no focalizado en las micro localidades como sucedió en el siglo XIX hasta la década de 1920.

Para concluir, es importante rescatar el concepto de financiamiento de las obras hidráulicas. En un primer momento los responsables fueron los usuarios, quienes tuvieron que organizarse para mantener y mejorar las obras de riego, a partir de 1920 el estado, a través de la Dirección de Obras Públicas y luego de Departamento de Hidráulica, gestiona todas las obras con fondos provinciales, y a partir de 1930 con fondos nacionales.

Referencias

Albarracín, Belisario 1930. Por el progreso de San Juan. Talleres Gráficos Argentinos L. J. Rosso. Buenos Aires.

Frau Silvana, Robledo Rodolfo 2018. Colonias agrícolas en Pocito y el mercado de tierras. 1920-1930. I Jornadas Regionales de Ordenamiento Territorial. Planificación y desarrollo territorial sostenible. FFHA-UNSJ <https://jornadasgeot.wixsite.com/geot-iga/copia-de-jornadas-de-ordenamiento-t-1>.

Gelman J 2010 Una mirada descentralizada de los estados provinciales: algunas reflexiones desde la primera mitad del siglo XIX. En Bragoni Beatriz y Míguez Eduardo. Un nuevo orden político. Provincia y estado Nacional 1852-1880. edit Biblos. Buenos Aires p. 307-3017.

Genini, Guillermo 2000. “Riego, Estado y Legislación en San Juan (Argentina) 1850-1914”, en Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales Scripta Nova. Universidad de Barcelona [ISSN 1138-9788] <https://revistes.ub.edu/index.php/ScriptaNova/article/view/195>.

Genini, Guillermo 1997. Contribución al conocimiento del régimen legal de agua de San Juan. *Actas del III Encuentro de Historia Argentina y Regional*, tomo I. San Juan: UNSJ.

Gironés I 2007. San Juan entre dos Rinconadas. Marco histórico y perfiles productivos de los departamentos de San Juan 1860-1920. En Hombres, uvas y vinos. FFHA- UNSJ Tomo I.

Sánchez A 2011 Los hombres de la transformación vitivinícola sanjuanina. 1860-1920. En Gironés I, Sánchez A y otros 2011 Hombres, Uvas y Vinos, Edit. FFHA- UNSJ Tomo I.

FRAU, S. • La administración del agua en San Juan y su relación con la expansión vitivinícola en las primeras décadas del siglo XX

González Aubone F, Reggio L y Graffigna Luisa 2014. Marco histórico del riego en San Juan, Argentina Congreso Internacional de Códigos y Desafíos para Enfrentar la Crisis del Agua (La Plata). <https://sedici.unlp.edu.ar/discover?query=golzalez+aubone+&submit=>.

Landa Augusto 1938. Irrigación y vialidad en la provincia de San Juan durante el gobierno de Domingo Faustino Sarmiento. Talleres gráficos Casa Richard. San Juan.

Landa, Augusto 1964. Reseña histórica de obras hidráulicas y del régimen legal de las aguas en la provincia de San Juan. Boletín de Historia 15/16.

Míguez Eduardo 2021. Los Trece ranchos. Las provincias, Buenos Aires y la formación de la Nación Argentina (1840-1880) Protohistoria. Rosario.

Miranda Omar 2015. El riego en la provincia de San Juan, Argentina: su dinámica institucional en los últimos dos siglos. En Revista Agricultura, sociedad y desarrollo vol.12 no. 3 Texcoco jul. /sep.

Rojas, F 2021. Dimensiones sociales y territoriales de las sequías en San Juan (siglos XVIII-XXI): una propuesta de periodización. *Punto Sur*, (5). <https://doi.org/10.34096/ps.n5.11000>.

Leyes y decretos sobre Irrigación 1913. Talleres gráficos de la Cárcel Pública. San Juan.

Ley N° 312 Sobre Irrigación de la provincia de San Juan.

Leyes N° 886 Creación de la Dirección de Hidráulica.

Censo Agropecuario Nacional. La ganadería y la agricultura. 1908 tomo III.

Archivo de la Dirección de Hidráulica. San Juan.

Archivo General de la Provincia. San Juan.

Una revisión historiográfica por la historia ambiental de la vitivinicultura mendocina entre los siglos XIX y XXI

Marina Miraglia¹

Introducción

La vitivinicultura del siglo XXI en la República Argentina, se despliega en gran cantidad de provincias, de norte a sur y de este a oeste. Sin embargo, hacia mediados del siglo XIX fue en la región cuyana al pie de la cordillera de los Andes donde adquirió una relevancia sobresaliente a escala nacional.

Es dentro del proyecto “De la tierra a la mesa: una historia ambiental de la vitivinicultura en las Américas”² dirigido por la profesora Eunice Sueli Nodari (UFSC/LABIMHA-BR) que se realiza este aporte al libro “Historia ambiental de la vitivinicultura americana. Cinco siglos de territorios y naturaleza en torno al vino”. En este capítulo se presenta un análisis historiográfico de una recopilación de trabajos académicos publicados por investigadores argentinos sobre la vitivinicultura mendocina y aspectos generales y ambientales vinculados a ella, entre finales del siglo XIX y principios del XXI. La selección realizada se hizo en base a los aportes específicos sobre la vitivinicultura a lo largo de los últimos dos siglos en la provincia de Mendoza, así como en los oasis de cultivo, el desierto de

¹ Marina Miraglia; doctora; Universidad Nacional de General Sarmiento (UNGS).

² El objetivo de la investigación es investigar/comparar el proceso histórico de desarrollo de la vitivinicultura en las Américas desde la perspectiva de la historia ambiental global. Las transformaciones ocurridas en los aspectos socio-ambientales con la implantación/consolidación de los viñedos y las bodegas, desde el siglo XIX al XXI, son los ejes que guiarán la investigación. <https://projetosvinhedos.wixsite.com/datterraamesa?lang=es>.

Lavalle y el departamento de San Rafael, incluyendo los fenómenos socio económicos consignados por los autores y el impacto de la vitivinicultura en el ambiente y los usos del suelo, así como en la población y el uso del agua.

Según Cristina Pandolfi y I. Cuello (2005) y desde el punto de vista vitivinícola, las provincias de Mendoza y San Juan, se encuentran en la región centro-oeste y representan el 91,19% de la superficie cultivada en Argentina, y es el territorio mendocino el centro vinícola más importante del país, concentrando el 70% de la producción de vino. Sobre la superficie total de la provincia (148.827 km²), sólo el 3/3,5% está irrigado con una productividad alta e intensiva (Juan M. Cerdá y F. Martín, 2021). Se divide en cinco regiones productivas u oasis: la este con el 48,7%, la zona centro con el 16,7%, la región sur con el 15,34%, el valle de Uco con 10,03% y la norte con el 9,87% de la superficie sembrada de la provincia (Cristina Pandolfi y I. Cuello, 2005).

Esta distribución actual de las regiones vitivinícolas, tiene sus inicios en la organización productiva del espacio mendocino a partir de mediados del siglo XIX, el cual se estructuró en torno a tres factores primordiales: en primer lugar, el agua como recurso natural básico para la actividad agropecuaria; en segundo lugar, la oferta de mano de obra y en tercer lugar la llegada del ferrocarril a la región cuyana.

En relación a las características físico ambientales de base, la provincia de Mendoza se encontraba en condiciones poco favorables para el desarrollo de las actividades productivas, especialmente en torno a la disponibilidad de agua. No obstante, los pueblos prehispánicos de la región, varios siglos atrás, ya tenían su sistema de aprovechamiento del agua, aunque, fue necesario que en 1884 se sancionara la primera Ley de Aguas de la provincia y se creara el Departamento General de Irrigación, para comenzar un período de organización y estructuración hidráulica que llegara hasta nuestros días, así como el acceso y uso del recurso hídrico para fines sociales y productivos (Marina Miraglia, 2022).

Como mencionara Laura R. Ortega (2018), hacia fines del siglo XIX y principios del XX, se realizaron nuevas obras en los canales ya existentes y se extendieron redes hacia nuevos territorios en la provincia. Los ríos Mendoza, Tunuyán, Diamante, Atuel y Malargüe recibieron obras hidráulicas las que, al

no ser uniformes generaron desequilibrios regionales en los oasis productivos en toda la provincia.

Por otro lado, las políticas de Estado que propiciaron la expansión ferroviaria y la incorporación de mano de obra extranjera, fueron dos variables muy destacadas y necesarias para el desarrollo de la industria vitivinícola local. El Estado nacional tuvo a su cargo el tendido de la red ferroviaria en todo el país, como parte de la infraestructura necesaria para incorporar a la Argentina en el mercado internacional como país agroexportador. A nivel regional, no solo llegó a Mendoza, sino que además el ferrocarril llegó a introducirse dentro de las bodegas para el traslado de la producción hacia los puertos de ultramar.

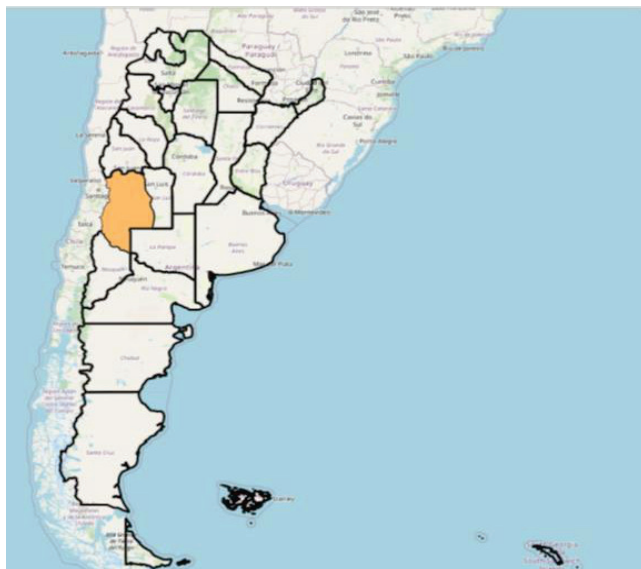
En cuanto a la mano de obra y, dentro de este período de modernización de la vitivinicultura, se instalaron en Mendoza, gran cantidad de inmigrantes europeos, en su mayoría españoles, italianos y franceses (Marina Miraglia, 2022). Es a fines del siglo XIX y principios del XX, que surgen establecimientos de pequeño o mediano tamaño, cuyos propietarios eran en gran parte, inmigrantes. En 1900, los establecimientos con menos de 10 hectáreas correspondían al 83,2% del total de viñedos y un 37,4% de la superficie cultivada con vid (Rodolfo Richard Jorba 2008).

En este capítulo se seleccionaron y analizaron una serie de trabajos realizados sobre la provincia de Mendoza desde la demografía, la geografía, la historia, la historia ambiental, la economía, la sociología y la antropología que, dentro de sus ejes temáticos incluyeron aspectos sociales, económicos, culturales, hidrológicos, usos del suelo y problemas ambientales.

De los 18 departamentos que forman Mendoza, en la figura 2 se observan los 16 escogidos por los autores, a excepción de Capital y Malargüe. A escala local se consideran algunos oasis (figura 3), lo que muestra la diversidad de estudios analizados.

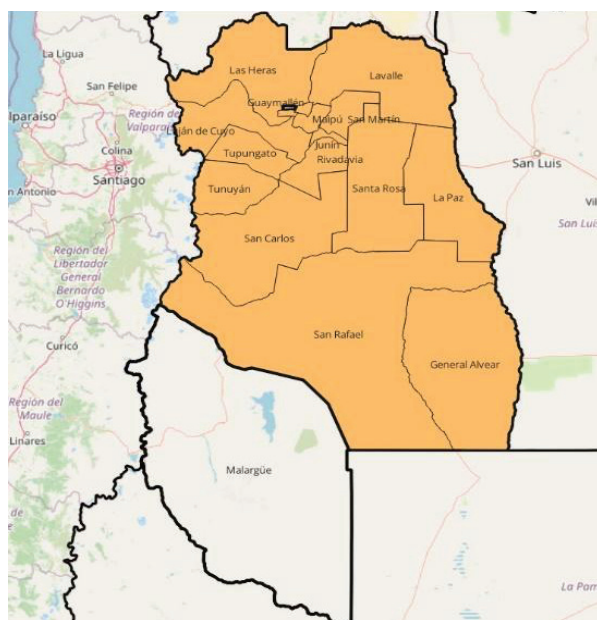
Se recogieron materiales de libros, publicaciones periódicas, ponencias, tesis y documentos de trabajo producidos desde inicios del siglo XX a la fecha sobre la vitivinicultura en la provincia de Mendoza, con criterio histórico ambiental.

Figura 1. Mendoza en la R.A.



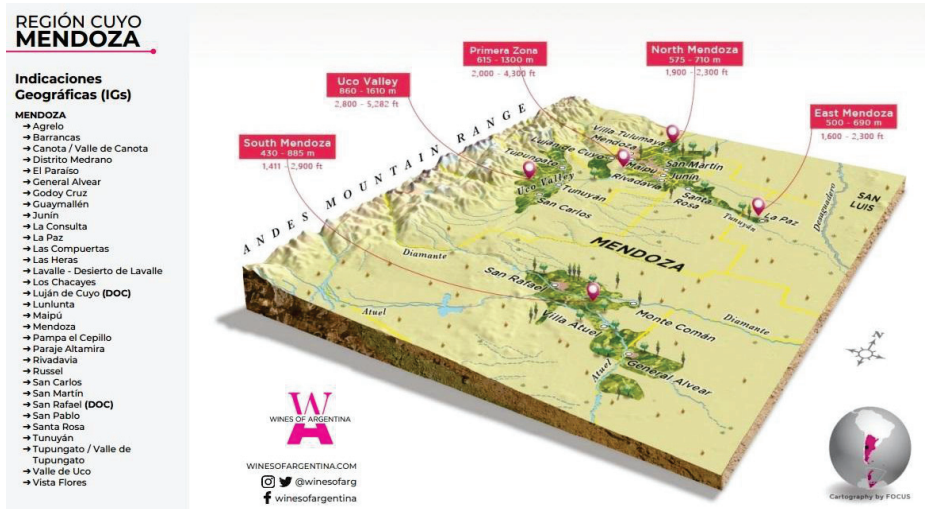
Fuente: elaboración propia en base a IGN (QGIS) 2024.

Figura 2. Departamentos de Mendoza seleccionados



Fuente: elaboración propia en base a IGN (QGIS) 2024.

Figura 3. Oasis de Mendoza



Fuente: Mendoza Wines of Argentina (s.f).

La organización del capítulo se realiza en torno a las relaciones establecidas entre la vitivinicultura, el ambiente y los usos del suelo, la producción vitivinícola, la vitivinicultura y la población y finalmente, la vitivinicultura y el agua.

Sobre la vitivinicultura, el ambiente y los usos del suelo

Elena M. Abraham y M. del R. Prieto (2002) en su trabajo sobre vitivinicultura y desertificación, presentan las consecuencias ambientales generadas por la sustitución de un modelo productivo basado en la ganadería comercial (cultivo de alfalfa) por el agroindustrial vitivinícola en el departamento de Lavalle, en la llanura al este de la zona cultivada del norte de la provincia de Mendoza a partir del último cuarto del siglo XIX. En el caso de Mendoza, a diferencia de otras provincias, la madera y leña, se acumularon dentro de la misma. En ese entonces, la competencia de la pampa húmeda, brotes de fiebre aftosa y las sequías sufridas en la zona a partir de 1894, provocaron un vuelco de los pobladores hacia la explotación masiva del bosque, provocando los cambios en el bosque (Elena M. Abraham y M. del R. Prieto, 2002).

El área cultivada con vides no cesó de crecer entre 1880 y 1980 (Juan M. Cerdá, 2022) lo cual impactó en los usos del suelo. El incremento de los viñedos y su rendimiento se vio favorecido por la aplicación de nuevas técnicas y el aumento de la densidad de plantas por unidad de superficie. Los contratistas de plantación fueron los primeros agentes geográficos que realizaron mayoritariamente el cambio en el paisaje vitivinícola mendocino (Andrea P. Cantarelli, 2009).

Liliana Girini (2017) se refiere al vínculo entre el paisaje y el enoturismo, donde el patrimonio cultural y los paisajes de viñedos son considerados los recursos del turismo del vino. La oferta turística se basó en la protección y valorización de la cultura más la sociedad local y el territorio, el paisaje como recurso turístico, así como la infraestructura hotelera y el equipamiento. Entre 2004 y 2013, Mendoza fue el principal destino turístico enológico en Argentina. La bodega Salentein en Valle de Uco tiene 50 hectáreas con flora y fauna nativas para mostrar el paisaje natural desértico que existía antes de la instalación de los viñedos.

Silvia M. Saurina (2012) realiza un trabajo de historia oral, con los pioneros de Villa Atuel y el protagonismo del agua. Menciona que, con el desarrollo de la vitivinicultura, los algarrobos y chañares fueron desmontados y reemplazados por vides y alfalfares. En cuanto a fenómenos naturales extraordinarios, en 1929 un terremoto llevó a abandonar las casas con 18 muertos y en 1932, la lluvia de cenizas por la erupción del volcán Quizapu en Chile, provocó la muerte de animales.

El ambiente de la llanura presenta signos de desertificación, siendo la tala y el sobrepastoreo las prácticas desencadenantes, sin embargo, este espacio aún continúa proveyendo de leña y madera, en una proporción considerablemente menor que en el pasado (Elena M. Abraham y M. del R. Prieto, 2002).

Sobre la vitivinicultura y la población

Para Pierre Denis (1922) Mendoza era un territorio rural a mediados del siglo XIX, la urbanización era precaria y la actividad agropecuaria, especialmente la ganadera era lo más destacado. Sin embargo, hacia fines del siglo XIX, la incipiente industria vitivinícola modificó la sociedad local, principalmente con la inmigración europea, lo que llevó a un aumento de la población, la aceleración

de la urbanización y los talleres de servicios a la vitivinicultura. (Rodolfo Richard Jorba, 2018). Según los resultados de los censos nacionales de población recopilados por Juan A. Alsina (1910), la población pasó de 65.413 habitantes en 1869 a 225.246 en 1909 y, en 1914 los extranjeros ocupaban el 31% del total de población provincial (Pierre Denis, 1922).

A las provincias de San Juan y Mendoza llegaron inmigrantes europeos con conocimientos del trabajo en las viñas y los oasis de riego (Juan A. Alsina, 1910), marcando un aumento en la ocupación del suelo y el número de habitantes dedicados a estas actividades. Así por ejemplo Cerdá (2022) afirma que los inmigrantes europeos de finales del siglo XIX y comienzos del XX se establecieron como pequeños productores vitivinícolas.

Según Inés Sanjurjo de Driollet (2006), en la zona sur de San Rafael, hubo movimientos de población como la colonización militar en 1872 de la planicie fluvial del río Diamante. Si bien la ganadería hasta ese entonces era lo más importante, luego fue suplantada por la vitivinicultura, lo que generó la fundación de nuevas colonias. Entre 1889 y 1904, en este oasis sur, se dictaron decretos eximiendo a más de 1400 ha de viñedos del pago de impuestos, lo que también impulsó el asentamiento de nuevos pobladores y productores (Andrea P. Cantarelli, 2009). Hacia 1900 se estableció la colonia italiana de vinos y entre 1910-1914 se fundaron Colonia Alvear, Las Malvinas, Villa 25 de mayo, Monte Comán, Rama Caída, Villa Atuel, Cañada Seca (Inés Sanjurjo de Driollet, 2006).

Sobre la vitivinicultura y el agua

Laura Ortega (2018) cuando refiere las infraestructuras hídricas en Mendoza, menciona que el aprovechamiento del agua se realiza desde el período prehispánico. Recién en 1884 cuando se dicta la Ley de Aguas y se crea el Departamento General de Irrigación es que comienza la gestión moderna del agua en la que participan los regantes hasta el presente. Desde ese momento se observan mejoras en los canales existentes y también se extiende la red a nuevas tierras. Durante el gobierno de Tiburcio Benegas (1887-1889), se realizaron obras hidráulicas, y se observó un gobierno eficiente y racional de agua. Sin embargo,

los ríos Mendoza, Tunuyán, Diamante, Atuel y Malargüe al recibir mayor interés, provocaron paulatinamente desequilibrios en otros oasis. El río Mendoza tuvo el dique Luján en 1889 y en estos oasis se encontraban los emprendimientos vitivinícolas más destacados de Mendoza. En el sur de la provincia, en San Rafael y Colonia de Alvear se abrieron canales e hijuelas, como en el caso del río Tunuyán, valle de Uco en los tramos alto y bajo (Laura Ortega, 2018).

El gobierno provincial, entre 1932 y 1943, llevó adelante un plan de fomento de actividades alternativas a la vitivinicultura como por ejemplo la fruticultura, en áreas escasamente desarrolladas de las zonas centro y sur y este para diversificar la producción provincial. Para llevar adelante esta estrategia productiva fue necesario realizar proyectos hidráulicos a través de obras de captación y canalización a fin de incorporar más tierras productivas. Para mejorar el riego en río Tunuyán se modernizaron los diques Medrano y Phillips (1943) en los tramos medio e inferior. Sin embargo, los problemas con el mantenimiento han llevado a pérdidas económicas, como en el sur y el este y en el norte en Lavalle (Laura Ortega, 2018). En relación con el manejo del agua y la política hidráulica, en 1949 se nacionalizaron las caídas de agua, luego en 1955, muchos proyectos ambiciosos quedaron sin efecto y sólo algunos años después se inauguraron las centrales hidroeléctricas Los Nihuiles, Agua del Toro, y sobre el Tunuyán, Embalse el Carrizal (Laura Ortega, 2018).

En relación a los actores vinculados al manejo del agua, Facundo Rojas y otros (2018) presenta a los domadores y guardianes del agua, los que pueden ser las mismas personas en diferentes momentos históricos o institucionales. Los domadores de agua fueron escritores, ingenieros, políticos y funcionarios que pensaron en la institucionalización del manejo de las aguas, participando algunos de ellos en la elaboración de la Ley de Aguas en 1884, y reorganizando el territorio en función de los usos del agua. A mediados del siglo XX, a través del ordenamiento hidráulico, Galileo Vitali buscaba gobernar el agua. El uso y gestión del agua fue el centro estructurador del conflicto ambiental, en ese entonces y ahora.

Los guardianes, por otro lado, buscaban el cuidado y protección en el manejo del agua, lo que llevó también al impulso de la legislación ambiental y de las aguas. Existía una profunda preocupación por avance de los médanos del NE

mendocino y desecamiento del complejo lacustre de Guanacache por el uso de aguas arriba del río Mendoza. Esa preocupación ambiental, da impulso a la creación en 1970 de instituciones gubernamentales como el Instituto Argentino de Investigaciones de Zonas Áridas (IADIZA) y en 1972 el Instituto Argentino de Nivología, Glaciología y Ciencias Ambientales (IANIGLA), ambos dependientes en la actualidad del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) y de la Universidad Nacional de Cuyo (Facundo Rojas *et al.*, 2018).

Robin Larsimont y F. Martín (2016) analizan la situación de Mendoza con la manipulación histórica del agua donde se observa una fuerte fragmentación territorial. Los oasis irrigados son una densa red de distribución del agua, donde la mayoría de la población provincial se encuentra allí. El nuevo ciclo hidrosocial contrasta con el anterior, basado en el acceso al agua a través de los derechos de agua superficial. En el caso del valle de Uco, el nuevo ciclo se caracteriza por la gobernanza de la extracción de agua subterránea en zonas altas de la cuenca del río Tunuyán donde aparecen nuevos actores en la gestión del suelo irrigado³: el jurídico, los híbridos y los técnico institucionales. Los actores híbridos generan la transformación del ciclo hidrosocial a través del agotamiento del acuífero y desplazamiento de la presión extractiva hacia partes altas de la cuenca. Los autores consideran que el cambio de ciclo apunta a una gestión del agua cada vez más desintegrada social, ambiental y políticamente.

Sobre la producción vitivinícola

Pierre Denis (1922) en su libro sobre el desarrollo y progreso de la República Argentina, analiza el país entre el siglo XIX a 1920 y presenta para el caso de Mendoza, las características generales de la producción, donde menciona el desarrollo de los viñedos en 1885 cuando se completa el ferrocarril en San Luis. Para el autor las acequias eran algo irregular y antiguo y las represas eran vistas

³ Ciclo hidrosocial: proceso socio natural a lo largo del cual el agua y la sociedad se co constituyen una a otra a lo largo del tiempo y el espacio (Larsimont y Martín, 2016, p. 34).

como algo moderno para aplicar en la producción. Las exportaciones eran de vinos y frutas secas (pasas y orejones). En San Rafael se encontraban áreas cultivadas frente al desierto, y el oasis tomaba los ríos Atuel y Diamante, el oasis de Mendoza ocupa los ríos Tunuyán y Mendoza, y los departamentos de Luján, Maipú, Godoy Cruz, Guaymallén, con los mejores vinos, en tanto que el este de Mendoza con los departamentos de Junín y San Martín, los peores vinos.

Rodolfo Richard Jorba (2018, p. 14) afirma que el cambio de la ganadería a la vitivinicultura se produce a raíz de la pérdida de rentabilidad del negocio ganadero, la sequía de mediados de la década de 1880, la crisis internacional de 1873 y el fortalecimiento del Estado Central. Esto obligó a Mendoza a integrarse al mercado nacional con una economía complementaria a la pampeana y así, la vitivinicultura se adaptó al nuevo modelo de crecimiento. La producción de vinos a gran escala se destinó al mercado interno con un gran cambio en la sociedad y el territorio. Del mismo modo Juan M. Cerda y F. Martín (2021) confirma que ese cambio de modelo, llevó a la nueva vitivinicultura y que el hombre fue un factor fundamental en su desarrollo y construcción.

Andrea P. Cantarelli (2009) analiza el cultivo de vid en San Rafael, en la transición del siglo XIX al XX. La colonización agrícola impulsó la construcción del oasis del sur y los contratos de plantación se firmaban entre el propietario de la tierra y/o el capital y el contratista que trabajaba el viñedo. En los contratos se dejaba constancia de la nacionalidad, la duración, la superficie total y la dedicada al cultivo, las técnicas de cultivo, el tipo de uva y el sistema de conducción. Los oasis del norte y del sur entonces, tenían similares sistemas de plantación y en ambos, el viñedo desplazó a la alfalfa y el contratista podía acceder a la propiedad de la tierra. La venta de tierra pública en gran escala en estos territorios se concentraría en las dos primeras décadas del siglo XX. Al igual que en otros espacios, la especulación inmobiliaria acompañaba la expansión del viñedo.

A fines del siglo XIX el proyecto nacional fomentó las actividades agroindustriales en el interior del país siempre y cuando no entraran en competencia con cereales y carnes de la región pampeana, entre otros. La sustitución de importaciones sumado a la intervención del Estado, el crédito oficial en regiones productoras y el tendido de vías férreas, fomentó la vitivinicultura

con rasgos monoproduktivos. El crecimiento rápido y desordenado en el siglo XX hasta finales de 1970 produjo la retracción hasta 1990 (Juan M. Cerdá, 2018). del mismo tenor son las consideraciones de Facundo Martín (2009), donde afirma en su trabajo sobre las transformaciones recientes en la agricultura de oasis de Mendoza, que durante el siglo XX se produjo un crecimiento rápido y desordenado.

Juan M. Cerda (2018), en su trabajo sobre cooperativismo vitivinícola en Mendoza, plantea que éste demoró su desarrollo y, aunque es un caso exitoso, sus inicios y su desarrollo posterior, tienen causas diferentes a las que suceden a nivel internacional. En la primera mitad del siglo XX la creación de cooperativas fue bloqueada por los bodegueros y gobiernos conservadores de Mendoza y porque los productores pequeños creían que con buenas cosechas se convertirían en grandes hacendados, por lo que no se incorporaron al sistema de cooperativas. Una de las redes de cooperativas más importantes en la actualidad es FECOVITA que compite en el mercado nacional e internacional.

Según Juan M. Cerdá y F. Martín (2021), en la década de 1960 se realizaron cambios profundos en la industria vitivinícola provocado por la caída del consumo de vino y la aparición de nuevos países productores con aumento de la competencia. La crisis provocó la reconversión vitivinícola, pasando de vinos básicos a vinos de calidad. A partir de la década de 1970 el consumo de vino comenzó a experimentar una tendencia decreciente, lo que generó una nueva crisis de sobreproducción.

El modelo modernizador implica calidad, control de calidad, estandarización y exportación. La variedad hace a la calidad. La calidad también es generada por los profesionales que trabajan en bodegas y hacen seguimiento. La calidad está vinculada con la variedad, el rendimiento y la innovación tecnológica y productiva. El 50% de la uva proviene de productores independientes no integrados en la primera etapa, por eso el control de calidad implica, la racionalización de la organización y la producción, afecta la organización del trabajo y el rendimiento del viñedo (Juan M. Cerdá y Facundo Martín, 2021). Juan M. Cerdá (2022) agrega que, en 1990 con este proceso transformador, se agregan nuevos actores (nacionales y extranjeros) y nuevas tecnologías en el sector industrial, lo que trajo aparejados procesos de

transformación de viejos viñedos y paisajes. La reconversión vitivinícola: crisis de sobreproducción (1980), cambio de preferencias de consumo, apertura y desregulación del mercado argentino. Del mismo modo, Juan M. Cerdá y F. Martín (2021) afirman que, en 1990 se produjo la estabilización de la superficie cultivada con la vid. Facundo Martín (2009) dice que en 1990 el 11% de las inversiones extranjeras se dedicó a la vitivinicultura, con la reconversión local, el 60% se destinó al mercado externo a través de las exportaciones.

En 2001 se comienza un lento crecimiento hasta 2010. Esta estabilidad esconde el proceso de reconversión con el reemplazo de viñedos obsoletos por otros de mejor calidad y se corrieron las regiones hacia donde se producen uvas de mejor calidad. Mientras se reducía la superficie cultivada en oasis Norte y Sur, se incorporaron nuevos espacios. El Valle de Uco, en los últimos 30 años se convirtió en área productora de vinos de alta calidad. El espacio es reconfigurado con proyectos multipropósito que integran paisaje virgen con el construido por los emprendedores de la modernidad intermediado por la agricultura. La transformación del paisaje es puesta como parte positiva del proceso (Juan M. Cerdá y F. Martín, 2021).

Sobre los pequeños productores, Juan M. Cerdá (2022) plantea que en el siglo XXI la reconversión vitivinícola llevó a la concentración de tierras y la pérdida de pequeños productores, los que eran centrales en la vitivinicultura mendocina. Sin embargo, las políticas públicas en pequeños productores, ayudaron al sostenimiento durante la reconversión sectorial.

Otra política que ayudó al mantenimiento de pequeños viñateros ha sido el acuerdo firmado entre Mendoza y San Juan obligando a las bodegas a destinar un porcentaje de su producción a la elaboración de mosto. En 1994 el propósito era sostener el precio de la uva y ahora es un producto derivado que aporta importantes ingresos al sector. El sector se vio beneficiado por la conformación de COVIAR (2004), un ente público-privado encargado de delinear y promover el desarrollo del sector por el plan estratégico vitivinícola 2020 renovado por el plan estratégico vitivinícola 2030; es el canal de comunicación clave entre entidades crediticias nacionales e internacionales y el sector productivo y es el actor central en el sostenimiento de pequeños productores (Juan M. Cerdá, 2022).

Comentarios finales

En este trabajo se presentaron algunos ejemplos que permiten mostrar los variados intereses y perspectivas disciplinarias que se aplican en estos estudios, tendientes en todos los casos a profundizar el conocimiento de la vitivinicultura en sí, en sus componentes, en sus relaciones con la sociedad, el agua, los usos del suelo y con las formas de producción predominantes.

A la luz del contexto socio productivo presentado, ¿cuáles fueron algunas de las principales transformaciones ambientales ocurridas? La actividad vitivinícola en sí misma, fue el principal factor de transformación ambiental en la región. El uso de los recursos naturales, agua, suelo, vegetación, así como la expansión del ferrocarril, la expansión urbana y el desarrollo agropecuario, fueron los ejes principales de este proceso transformador del territorio. Las grandes transformaciones ambientales pasan por el uso individual en lugar de colectivo del agua, en la presencia de grandes conglomerados productivos y en la transformación del paisaje natural en paisaje cultural.

A nivel productivo y como afirma Juan M. Cerdá (2022) la evolución de los territorios mendocinos es una muestra a escala local de la diversidad de realidades por las cuales están pasando los pequeños productores en el marco de la glocalización no sólo en Argentina sino también en los países vitivinícolas tradicionales de Europa.

Referencias

Abraham EM, Prieto MR 2002. Vitivinicultura y desertificación en Mendoza. En: García Martínez B, González Jácome A. *Estudios sobre historia y ambiente en América I. Argentina, Bolivia, México, Paraguay*. Instituto Panamericano de Geografía e Historia. El Colegio de México, México.

Alsina JA 1910. *La inmigración en el primer siglo de la independencia*. Felipe S Alsina, Buenos Aires, 242 pp.

Cantarelli AP 2009. Contratistas de plantación: agentes geográficos en los comienzos de la viticultura moderna en San Rafael, Mendoza (1880-1914) *Anuario del Centro de Estudios Históricos "Prof. Carlos S. A. Segreti" Córdoba (Argentina)* 9(9): 239-262.

Cerdá JM 2022. La otra cara de la transformación vitivinícola: los pequeños productores mendocinos. *Anuario del Instituto de Historia Argentina*, 22(1), e160.

Cerdá JM, Martín F 2021. Domesticación del paisaje vitivinícola en el Valle de Uco, Mendoza. 1980 al presente. En França AM, Miraglia M. *Paisaje y patrimonio: impresiones de la historia en el ambiente natural*. Editorial Teseo, Buenos Aires, p. 57-82.

Cerdá JM 2018. Desarrollo del cooperativismo vitivinícola en la provincia de Mendoza. *RIVAR* (4)13: 34-54.

Denis P 1922. The Argentine Republic. Its development and progress. *Agrege d'Histoire et de Geographic*. T. Fisher Unwin Ltd London: Adelphi Terrace.

Girini L 2017. *El paisaje como recurso para el desarrollo del enoturismo. El caso de Mendoza, Argentina*. Segundo coloquio Red Uvas patrimonio vitivinícola andino y turismo cultural. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho Tarija – Bolivia.

Martín F, Larsimont R 2018. Viejas postales y nuevos paisajes. Noticias sobre aguas y agronegocios. En: INCIHUSA. *Vitivinicultura y celebraciones vendimiales: notas de divulgación científica del INCIHUSA*. Mendoza, p. 126-129.

Martín F, Larsimont R 2016. Agua, poder y desigualdad socio-espacial. Un nuevo ciclo hidro social en Mendoza, Argentina (1990-2015). En Merlinsky G. *Cartografías del conflicto ambiental en Argentina, II*. CLACSO, Buenos Aires, p. 31-56.

Martín F 2009. *Las transformaciones recientes en la agricultura de oasis en Mendoza, Argentina. Una aproximación al caso de la reestructuración vitivinícola desde la economía política de la agricultura*. Tesis de Maestría en Estudios Sociales Agrarios, Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, 123 pp.

Mendoza Wines of Argentina. (s.f). Disponible en: <https://api.winesofargentina.org/uploads/web/regiones/cuyo/mendoza/pdf/PROVINCIA-MENDOZA-ESP.pdf>.

Miraglia M 2022. Análisis de transformaciones ambientales de viñedos en Argentina (siglo XIX) mediante cartografía histórica y Sistemas de Información Geográfica. Contribuciones a la historia ambiental de América Latina. En: Cuvi N, Correa Salgado J, Duque J y Espinoza Pesántez I. *Memorias del X Simposio SOLCHA*, compilado por Quito-Ecuador: FLACSO Ecuador y Sociedad Latinoamericana y Caribeña de Historia Ambiental (SOLCHA). Capítulo 27, p. 299-314.

Ortega LL 2018. Infraestructura hídrica y desarrollo de los oasis productivos en Mendoza. En: INCIHUSA. *Vitivinicultura y celebraciones vendimiales: notas de divulgación científica del INCIHUSA*. Mendoza, p. 38-45.

Pandolfi C, Cuello I. Reseña de la vitivinicultura argentina. *Acenología. Revista de Enología Científica y Profesional*. 2005 feb [citada 2024, ene 9]. Disponible en: https://www.acenologia.com/ciencia69_03/.

Richard Jorba RA 2008. Comercio y producción en el proceso de desarrollo capitalista en la provincia de Mendoza, Argentina, 1850-1915, de fábrica de carne y grasa a fábrica de vinos. *Revista América Latina en la historia económica* 33: 159-188.

Richard Jorba RA 2018. Del cultivo de alfalfa a la vitivinicultura capitalista en Mendoza. Transformaciones del mercado de trabajo, 1870-1920. En: INCIHUSA. *Vitivinicultura y celebraciones vendimiales: notas de divulgación científica del INCIHUSA*. Mendoza, p. 13-23.

Rojas F, Suriani J, Martín F 2018. Historias ambientales de domadores y guardianes de aguas. En: INCIHUSA. *Vitivinicultura y celebraciones vendimiales: notas de divulgación científica del INCIHUSA*. Mendoza, p. 30-37.

Sanjurjo de Driollet I 2006. Frontera indígena y colonias agrícolas en las localidades del sur de Mendoza entre 1854 y 1916. En: Richard Jorba RA, Pérez Romagnoli E, Barrio P, Sanjurjo I. *La región vitivinícola argentina: transformaciones del territorio, la economía y la sociedad, 1870-1914*. Buenos Aires, Universidad Nacional de Quilmes. Editorial Convergencia, p. 233-282.

Saurina SM, Quiles ME 2012. *Pioneros de Villa Atuel Mendoza. Recuperación del patrimonio a cien años de su fundación. Protagonismo del agua*. San Rafael, Mendoza, 190 pp.

La búsqueda de mercados internacionales antes del *boom* exportador: la vitivinicultura argentina (1914-1980)

*Patricia Barrio*¹

*Florencia Rodríguez Vázquez*²

“Como en estos últimos tiempos se está revelando gran entusiasmo en varios países de América por los vinos argentinos y estando nuestra industria en condiciones de abastecer esos posibles futuros mercados, obvio es que se hagan conocer los productos vitivinícolas nacionales que hallarían una franca aceptación.”
(Vinos, viñas y frutas, 25-3-1941, p. 393)

Introducción

La misiva del empresario vitivinícola Atilio Furlotti, Presidente del Centro Vitivinícola Nacional, al Ministerio de Agricultura de la Nación representa una antigua preocupación de algunos vitivinicultores: el desafío de exportar, que habría estado impulsado por los crecientes indicadores de producción. Como es sabido, la inserción económica de la Argentina en el comercio internacional durante la primera globalización (1870-1914) estuvo motorizada por la producción y exportación de cereales y carnes desde la denominada región pampeana. Al mismo

¹ Facultad de Filosofía y Letras-Universidad Nacional de Cuyo.

² Instituto de Ciencias Humanas, Sociales y Ambientales-CONICET/Facultad de Filosofía y Letras-Universidad Nacional de Cuyo.

tiempo se desarrollaron dos economías regionales orientadas al mercado interno, una basada en la producción de azúcar, con núcleo en Tucumán; y la otra, en el cultivo de vides para elaborar vino, con epicentro en Mendoza (Campi y Richard-Jorba, 2004). Sobre este caso haremos referencia en este capítulo.

La historiografía regional prestó especial atención a la conformación de la vitivinicultura de base capitalista. Desde 1880, recibió el fomento de políticas públicas, como el proteccionismo aduanero para obstruir la competencia de los vinos europeos, y las exenciones impositivas a los terrenos cultivados con variedades *vitis viniferas*. Como resultado, la elaboración de vino se convirtió en la principal actividad económica de Mendoza y San Juan; y esas provincias, en el núcleo de la región vitivinícola argentina (Richard-Jorba, 2006) (Mapa 1), cuya producción se comercializaba mayoritariamente entre los inmigrantes europeos asentados en el mercado interno (Litoral argentino). Junto con Chile, fueron los principales productores de vino en el Cono Sur durante gran parte del siglo XX, aunque aquel país ya en la década de 1980 adoptó un marcado y sostenido perfil exportador (Del Pozo, 1998).

Como toda actividad de base agrícola, la vitivinicultura está sujeta a crisis cíclicas, una de las cuales fue causada por la Primera Guerra Mundial (Barrio, 2010). En ese contexto, con un fuerte sobre stock de la bebida, se produjo un importante debate sobre las estrategias para atemperar los efectos de esa coyuntura. Una de las propuestas fue la de exportar la bebida a los países limítrofes con escasa tradición vitivinícola, aprovechando la reducción del comercio internacional que dejaba vacante esos mercados de la importación de vinos europeos. A partir de ese fenómeno coyuntural, en este capítulo presentamos el resultado de una indagación sobre la exportación del vino argentino y el rol de los agentes involucrados, en una etapa anterior a los profundos cambios operados en este sector agroindustrial, entre las décadas de 1980 y 1990, para ganar mercados externos. Para ello, la reconstrucción nos basamos en las estadísticas elaboradas por el Instituto Nacional de Vitivinicultura, la prensa y revistas editadas por entidades vitivinícolas.

Primer ciclo exportador: la Primera Guerra Mundial y el cierre de los mercados tradicionales

La vitivinicultura en Argentina se desarrolló para satisfacer un mercado interno con la producción de vinos de escasa calidad enológica. Esto ha velado algunas singularidades que escaparon a esa tendencia, como el interés de un grupo de bodegueros por elaborar vinos que imitaran a sus pares europeos, considerados de calidad según los cánones de la época, y de esta manera competir con los vinos importados que, si bien tenían altos derechos aduaneros, encontraban un apreciable nicho en un público de altos ingresos.

Una forma de hacerlo fue a través de la organización de certámenes locales y la participación en exposiciones internacionales por parte de algunas bodegas. En la Exposición Internacional de París, en 1878, el italiano Pedro Brandi y el francés Eugenio Guerin obtuvieron medallas de plata por vinos y cognac, lo cual comprueba un notable trabajo de perfeccionamiento en la elaboración de sus productos (El Constitucional, 24-10-1878). En ese encuentro participaban las principales potencias vitivinícolas, además había que embotellar el vino, y por el entonces, el vidrio era un recurso aún más costoso que en la actualidad. La producción vitivinícola argentina volvió a estar representada en la décima exposición universal de París (1889), en donde obtuvieron medallas de plata vinos, cognacs y otras bebidas³. Estas reuniones cruzaron el Atlántico. En la Exposición Universal de Chicago (1892), recibieron medallas de oro por vinos y vermouth, los empresarios mendocinos Aureliano de la Reta y Emiliano Torres; y Lorenzo Vicchi, italiano de la inmigración masiva. De la mano de la especialización vitivinícola, los empresarios comenzaron a participar de concursos de vinos internacionales, como por ejemplo, Tomba en Milán (1906); Scaramella Hnos., Elías Villanueva e hijo, Tomba, Benegas Hnos, Giol y Norton, en Turín (1911) y Chavarría e hijos, Benegas Hnos. y Pommez y Cía en Roubaix (1911).

Estos resultados pudieron concretarse por la combinación de una serie de factores como la adaptación y generación del conocimiento técnico, la adopción

³ Valentín J. Díaz: "anizzette"; Honorio Barraquero, Nicolás Godoy: vino blanco y tinto; Tiburcio Benegas de bodega Trapiche recibió mención de honor por cognac y ginebra.

de nuevas variedades de vides y la modernización industrial mediante la introducción de equipamiento técnico para responder a las nuevas demandas; un corpus legal que desde 1904 orientaba y regulaba la elaboración (Richard-Jorba y Pérez Romagnoli, 1994; Barrio, 2007; Rodríguez Vázquez, 2013). En este interés operaba, además, el objetivo de competir en el mercado nacional con los vinos importados

No obstante, la inserción en mercados externos se inició durante las crisis del sector generada por la Primera Guerra Mundial y la disminución del consumo de vinos en Argentina. En ese contexto la exportación aparecía como una posibilidad que moderaría el ciclo puesto que los principales países vitivinícolas europeos eran duramente afectados por el conflicto bélico y por tanto mermaron su comercio exterior. Así, por ejemplo el “Gobierno francés ha comprado en el curso de la guerra, importantes cantidades de vinos de Mendoza, para el abastecimiento de las tropas en el frente” (Boletín del Centro Vitivinícola Nacional -en adelante CVN-, 25-6-1922, p. 239). Pero, en rigor, la idea de exportar apuntaba a los países limítrofes; lo que implicaba asumir nuevos desafíos y tomar medidas. En 1915, el ingeniero agrónomo de origen ruso Aaron Pavlovsky (Rodríguez Vázquez y Barrio, 2020) suscribió con el gobierno de Mendoza un contrato para exportar al extranjero y a los puertos del sur de la República (50.000 hl de vino en un año) para lo cual viajó a Brasil (CVN, 10-7-1915) y llevó adelante gestiones con importadores de Uruguay, Paraguay, Inglaterra, Francia y con casas intermediarias de la Patagonia. Una fuente señala, exageradamente, que vendió “varios miles más de su propia producción para satisfacer los pedidos, que han establecido una corriente de exportación que continúa desarrollándose” (CVN, 15-7-1916, p. 427). Para el éxito de este emprendimiento fue esencial contar con el apoyo de la empresa ferroviaria Buenos Aires al Pacífico (BAP) que redujo un 20% los fletes para los caldos destinados a la exportación a países americanos y un 30% a los europeos (CVN, 15-6-1916), entre 1916 y 1926⁴.

⁴ El ferrocarril fue clave para el transporte y en la cadena de intermediación, aportando información novedosa y actualizada sobre las condiciones de comercialización a través de la Revista Mensual BAP.

En 1916 el presidente del Centro Vitivinícola Nacional⁵, el político mendocino Lucio Funes, concertó reuniones con los ministros de Relaciones Exteriores, José Luis Murature y de Agricultura, Horacio Calderón, para conseguir franquicias que facilitaran el ingreso comercial a Brasil. Este era el mercado más interesante porque la guerra impedía el abastecimiento de ese país con el vino portugués, con bajos derechos aduaneros. Por eso la misma institución impulsó en 1917, con apoyo de la Cámara de Comercio Argentino-Brasileña, la firma de un acuerdo bilateral de rebaja aduanera en Brasil para los vinos argentinos e igual política para el café, yerba mate y tabaco en Argentina (CVN, 10-11-1917). Pero este objetivo suponía no solo lograr un entendimiento entre ambas partes sino, también, fletes baratos. Esto último, debido a la guerra y la falta de una marina mercante nacional, era el factor más vulnerable. Los cargadores de los países en el litigio europeo tenían como prioridad el transporte de productos esenciales para la guerra, y los particulares habían subido el flete a un valor tan alto que hacía antieconómica cualquier operación. En respuesta, en enero de 1918, el Ministro de Agricultura, Honorio Pueyrredón, prometió al CVN el acondicionamiento del ex crucero Patagonia, para transportar vino a Brasil 200.000 hl de vino al Brasil (CVN, 25-6-1918). Sin embargo, la promesa no se concretó (CVN, 25-1-1919). Por eso en marzo del siguiente año, el Centro le solicitó al senador mendocino Benito Villanueva que impulsara la aprobación de una partida de \$50.000 para construir una cámara frigorífica “en uno de los transportes nacionales que se destinase a exportar productos de la región de Cuyo, vinos y frutas” (CVN, 25-3-1919, p. 516). En simultáneo, se inició un tímido contacto con el mercado de los Estados Unidos, mediante el envío de muestras de vino a la empresa *Union Tartar Company*. Las bodegas mendocinas procedían de distintas zonas: de Natalio Estrella (San Martín), de Virgilio Rodríguez y Bodegas Giol (Maipú) (CVN, 25-6-1918). Cabe comentar que la bodega de Rodríguez ofertaba vino tinto reserva, cosecha 1913 y embotellado; mientras que la firma Giol era una de las más grandes del país.

⁵ El Centro Vitivinícola Nacional fue un gremio empresario que reunía a los bodegueros y comerciantes más importantes del país (cfr. Barrio, 2006; Ospital, 2013; Mateu, 2014).

Por su parte, en Uruguay, en 1917 habían entrado más de 20.000 hl de vinos europeos pero en 1919, sólo 7.998 hl (CVN, 25-5-1920), lo que reflejaba la existencia de un nicho que podría abastecerse con bebida argentina. Al año siguiente, el Estado mendocino nombró al enólogo Arminio Galanti para que oficiara como agente comercial de la provincia de Mendoza en Uruguay, Brasil y Paraguay, con centro de operaciones en Montevideo. Esta iniciativa tuvo buenos efectos puesto que en 1920 algunas bodegas entraron en ese mercado regional. Una propaganda señalaba que las marcas Toro y Florida de la bodega Giol eran “los de mayor venta en Argentina, Brasil y Uruguay” (Revista mensual del BAP, 27, 1920, p. 34). El semanario Victoria (25-6-1921, p. 3) informaba a “los industriales que deseen enviar a estos países (Brasil y Uruguay) le avisamos que hemos abierto la inscripción hasta el día 30 de mayo. Oportunamente los haremos conocer las condiciones de contratos así como los requisitos que deben tener los vinos a exportar”.

Durante la Semana Nacional del Vino realizada en París, en 1922, el diplomático Jules Lefaivré presentó un interesante informe sobre los factores que conspiraban contra la reconquista del mercado latinoamericano: la crisis económica de la región, el aumento de los derechos de aduana, la suba de las tarifas del transporte, la elevación de los precios de los vinos en Francia que los hacía menos competitivos y el desarrollo de la producción de vinos en los países de América del Sur. El conferencista indicaba que como la Argentina no se había adherido a la convención de Madrid sobre la “represión de las falsas indicaciones de procedencia” de los vinos (CVN, 25-6-1922, p. 242), los elaboradores presentaban sus productos bajo la indicación del tipo francés (Chambertin, Musigny, Saint Emilio...), lo cual constituía un fraude. Es decir, se buscaba regular la denominación de origen puesto que, con esa práctica, los empresarios argentinos perjudicaban el mercado de los vinos franceses.

Se produjo así un primer ciclo exportador, cuyos principales clientes fueron Brasil, Uruguay y Paraguay, que se inició en 1914 con 2.000 hl y alcanzó su auge en 1919 (con 95.500 hl) (Gráfico 1). Al finalizar la guerra, y a medida que las economías europeas se reactivaron, los productores franceses buscaron reconquistar los territorios perdidos. Así fue que, a partir de 1925, la exportación de vinos argentinos

a mercados sudamericanos disminuyó (8000 hl), y aún más con la finalización de una tarifa ferroviaria diferencial que promovió el comercio exterior de ese bien.

Segundo ciclo exportador: los estímulos de la Segunda Guerra Mundial y la sobreproducción

Una nueva crisis vitivinícola de sobreproducción, iniciada en 1928 y agudizada por la debacle internacional de 1929, volvió a poner sobre el tapete la idea del envío de vino a los países sudamericanos. Por eso, nuevamente el Centro Vitivinícola Nacional solicitó y obtuvo de la empresa ferroviaria BAP una rebaja en los fletes para la exportación del vino.

Este nuevo desafío fue uno de los temas debatidos durante un Congreso vitivinícola que el gobierno de Mendoza organizó en octubre de 1933 para discutir salidas para la crisis. La propuesta más original fue del periodista Jorge Segura sobre establecer un corredor bioceánico entre los puertos de Rosario (Argentina) y de Valparaíso (Chile) mediante el Ferrocarril del Estado y el Trasandino (ambos de trocha angosta) para dar salida a la bebida (Los Andes, 3-9-1933). En esa línea de acción, el gobierno de Mendoza envió, en 1935, al enólogo Gaudencio Magistocchi al sur de Brasil para conocer la evolución de la vitivinicultura (Boletín Agrícola, julio 1935) y lograr consenso entre industriales y gobierno para comercializar mostos concentrados (Boletín Agrícola, setiembre 1935). La idea resulta novedosa y se enmarca en una discusión mayor acerca de los múltiples usos de la uva (no solo para vinificar) como una manera de regular la sobreproducción y estimular las industrias derivadas de la vitivinicultura. Sin embargo, la propuesta no se consolidó por las políticas proteccionistas y de fomento brasileras que hicieron crecer su producción de vino de 459.000 hl a 2.000.000 hl en una década (1925 a 1934) (Ministerio de Agricultura de la Nación, 1936, p. 627). La protección de las economías nacionales en la década de 1930 significó un retroceso de las exportaciones vitivinícolas a nivel mundial, incluso para los países mejor posicionados como España.

Respecto de los envíos fuera del país, los datos son fragmentarios. Dan cuenta del vínculo de empresarios con países limítrofes pero también demuestran

algunas experiencias de comercio trasatlántico: en 1931, Bodega El Globo mandó a Brasil vino tipo Fressa; en 1935, Scaramella Hnos comercializó al Paraguay “30 bordalesas” de vino liberado de impuestos (Victoria, 9-2-1935) y Arizu mandó 12.000 litros al mismo país (Victoria, 14-9-1935). En 1936, Manuel Lemos mandó 1.000 toneladas de mosto concentrado (“extracto de uva”) a Londres (Revista Agrícola, febrero 1936) y, al año siguiente, despachó a Paraguay 2.450 litros de vino desde Mendoza (10 bordalesas y 5 barriles) (Victoria, 26-5-1937). Poco después, el bodeguero viajó a Paraguay (Victoria, 24-7-1937), pues era considerado el destino más apto para exportar y, probablemente, el único por las restricciones mencionadas.

En ese contexto, se mantuvo la estrategia de participar en eventos industriales. En 1931, la firma vitivinícola La Superiora se presentó en la Exposición Británica (Victoria, 11-4-1931), y poco después, su titular, Manuel Lemos, participó del Congreso Internacional del Vino en Laussana, Suiza (Victoria, 9-11-1935); y en 1936 varias bodegas expusieron en la Feria Internacional del Brasil (Victoria, 17-10-1936), que seguía siendo un mercado potencial muy atractivo⁶.

No solo los grandes industriales estaban interesados en exportar. El cónsul general de Argentina en México, José Garo, presentó un informe sobre una oportunidad abierta a raíz del pedido de la firma E. Ribó y Cía, “comisionistas y exportadores de la Capital Federal”. El estudio detallaba el gusto de los consumidores que, por supuesto, eran propios de los tipos europeos, los derechos aduaneros y los impuestos internos. Incluso presentaba una lista de importadores de vinos de ese país (Revista Agrícola, diciembre 1937). Aspectos nodales puesto que dentro de la cadena de intermediación el acceso a información resultaba central para garantizar la concreción de operaciones comerciales. Estos agentes funcionaban entonces como nexo clave entre productores que operaban en mercados muy distantes.

⁶ Durante 1938, el gobierno de Mendoza solicitó al Ministro que hiciera gestiones ante el gobierno carioca para que en el primer semestre de 1939 se pudieran vender entre 200 a 300 mil hl de vino que, aunque era poco podría convertirse en el inicio de una relación comercial sobre todo frente a la crisis del sector. Se recordaba que durante la visita del presidente Justo a ese país se había firmado un acuerdo comercial no ejecutado pero que podía ser la base de lo solicitado (Revista Agrícola, octubre 1938).

Si bien aumentaron los envíos, los volúmenes continuaron modestos y con altibajos, según los años (entre 26.700 hl en 1933 y 63.600 hl en 1934). En un contexto de fomento al consumo e industrias nacionales, no hubo una política que alentara la venta internacional de la bebida. Solo a partir de 1941, con la segunda guerra mundial, se dio otro ciclo exportador (con un promedio de 130.000 hl anuales), que continuó hasta los inicios del primer peronismo (1947). Durante ese periodo, hubo frecuentes solicitudes de importadores sudamericanos para comercializar vino argentino (Vinos, viñas y frutas, 25-1-1941), lo que propició la creación de un Comité de Exportación y Estímulo Industrial y Comercial (1941) presidido por el ministro de Agricultura de la Nación, que tuvo entre otros objetivos, fiscalizar la calidad de los bienes, promocionarlos en el extranjero y brindar información actualizada sobre mercados foráneos (Dto. 87040, 20/3/1941). También se firmaron tratados comerciales con países limítrofes, como Paraguay, con promisorias perspectivas para el vino, sidra y vermouth (1944)⁷, y se aportaba un marco institucional que garantizaba continuidad a experiencias individuales, como la mencionada de Lemos.

La larga etapa de expansión del consumo interno de vino comenzó con el fin de la guerra e inicios del primer peronismo, y continuó hasta los años setenta del siglo pasado, como se verá.

Tercer ciclo: un marco institucional para la exportación (1963-1980)

Si bien se produjo una notable disminución en este rango entre 1949 y 1962 (con volúmenes mínimos de 166 hl en 1956, y máximos de 1.400 hl en 1955), a partir de 1962, el tema se volvió a poner en debate. Un documento técnico producido por la Asociación Vitivinícola Argentina (AVA), sucesora del Centro Vitivinícola Nacional, concluyó que si bien era dificultoso, había posibilidad de “negocios a empresas argentinas” en el mercado internacional (Vinos, viñas y

⁷ Ley 5102. Aprobación de un Tratado con Paraguay Creando una unión aduanera. Acuerdo argentino-paraguayo firmado en Buenos Aires el 15 de diciembre de 1943, por el que se establece el procedimiento para concertar la unión aduanera con la República del Paraguay.

frutas, abril 1962, p. 374). Al año siguiente, hubo sobrestock de vino y el gobierno de Mendoza, como en coyunturas similares anteriores, propuso la venta de vino a granel en el exterior (*Vinos, viñas y frutas*, abril 1963).

Por su parte, el Instituto Nacional de Vitivinicultura⁸ (INV) presidido por el enólogo y bodeguero Luis Pincolini, tenía una perspectiva de largo plazo del tema y consideraba que el Estado debía colaborar con la apertura de los mercados exteriores para los vinos argentinos (*Vinos, viñas y frutas*, marzo 1963). Para ello, se tomaron varias medidas, por ejemplo se invitó a diplomáticos de mercados no tradicionales (Holanda, Dinamarca y Alemania Federal) a exponer las posibilidades comerciales para la bebida en esos países, con la presencia del Centro de Bodegueros, funcionarios e industriales. La disposición más importante del INV fue la resolución 644 de mayo de 1963 que implementaba un plan orgánico para promover las ventas en el extranjero “del complejo vitivinícola”⁹. No fue ajeno a este proceso la constitución de la Asociación Latinoamericana de Libre Comercio (ALALC), en 1960, y de la Organización Latinoamericana de la Uva y del Vino, en 1962. Así, en junio del año siguiente, en Mendoza, el INV y gremios empresariales fueron los anfitriones de la Segunda Conferencia Latinoamericana de la Uva y del Vino en el marco de la ALALC y con la participación de Brasil, México, Perú, Uruguay y Argentina. En la reunión se presentaron estudios y se acordaron medidas técnicas para el sector, y se propuso fortalecer el mercado regional sustituyendo la entrada de vinos y alcoholes de otros orígenes (*Vinos, viñas y frutas*, julio 1963). La última estrategia diseñada por el Instituto generó un fuerte rechazo en las asociaciones del sector. Se trataba de formar una “sociedad comercial privada”, llamada Corporación Exportadora de Vinos Argentinos (CEVA), en la que debían entrar obligadamente viñateros y bodegueros, y cuyo capital se formaría con el aporte de 1 peso por litro de vino (*Vinos, viñas y frutas*, septiembre 1963). El mencionado rechazo y la llegada a la presidencia de Arturo Illia (1963-1966) echaron por tierra este proyecto.

⁸ El Instituto Nacional de Vitivinicultura fue creado en 1959 por la ley 14878. Era una institución de derecho público responsable de aplicar dicha ley, cuyo principal objetivo era promover y realizar el control técnico de la producción, la industria y el comercio vitivinícola (Hernández, 2014; Iriart y Mateu, 2022).

⁹ Las medidas eran: simplificación burocrática para exportar vino, uva y derivados; información sobre los mercados exteriores, misiones en el exterior para abrir mercados, apoyo financiero a entes gremiales empresariales, información sobre ferias internacionales. Se destinaron 8 millones de pesos m/n para este programa (*Vinos, viñas y frutas*, junio 1963).

Durante la nueva gestión, continuó el estímulo al sector. El INV, con el apoyo del Ministerio de Relaciones Exteriores, envió vinos a diferentes ferias y concursos como las realizadas en Panamá y Hungría. En este último país, los vinos argentinos ganaron 11 medallas de oro (*Vinos, viñas y frutas*, septiembre 1964). El gobierno de Mendoza también estuvo interesado en la apertura de mercados internacionales debido a que esa provincia era la principal productora de vino del país y cada crisis la afectaba especialmente. Así, se remitieron muestras de vinos¹⁰ y precios a las embajadas de la región y se gestionó que Aerolíneas Argentinas ofreciera vino nacional en sus diferentes servicios.

Desde el espacio privado también se renovaron las señales en pos de la exportación. En 1966, el presidente de AVA y poderoso industrial Quinto Pulenta publicó un extenso artículo que enfatizaba la importancia de insertarse en los mercados externos atendiendo a las divisas que se podían obtener y a la cercanía de un nuevo ciclo de sobreproducción¹¹. El problema era que había bodegueros exportadores de vinos de calidad pero en pequeños volúmenes y esto no servía para solucionar el problema del sector. Al respecto comentaba que le habían ofrecido adquirir 1 millón de hectolitros de vino tipificado, es decir que las condiciones enológicas fueran uniformes, compromiso que no había podido cumplir. Consecuentemente, proponía formar una empresa (cooperativa o sociedad anónima), con el apoyo de las autoridades, para construir un establecimiento que permitiera almacenar y tipificar vinos para los mercados internacionales. Se buscaría no imitar bebidas de otros países sino conformar un “tipo” nacional. El producto se llamaría “vino argentino tinto” y “vino argentino blanco” (*Vinos, viñas y frutas*, julio 1966)¹².

Las medidas comentadas tuvieron un modesto éxito porque, por ejemplo, a partir de 1963 se inició la venta al extranjero de vino a granel (inexistente entre 1956 y 1962) y el aumento de los envíos de vinos embotellados. En total, de 3.677 hl de vino en 1962 salieron del país 27.240 hl en 1963, con un crecimiento

¹⁰ El gobernador se quejaba de que había pedido a 35 bodegas listado de precios y que solo le habían contestado 5 (*Vinos, viñas y frutas*, septiembre 1965).

¹¹ Ese año hubo récord de cosecha de uva y elaboración de la bebida.

¹² El interés de la gestión de Pulenta en la exportación quedó mostrado, además, por artículos de especialistas que alentaban la comercialización en el resto de América Latina.

sostenido hasta llegar a 58.500 hl, en 1967. Para el vino a granel los principales compradores fueron Bolivia, Paraguay, Suecia y Suiza; y para los embotellados, Bolivia, Paraguay y Estados Unidos (INV, 1968).

Más dinámica resultó la comercialización de otros productos vitivinícolas, como la uva en fresco y las pasas de uva. A partir de 1968 se incorporó al mercado externo (Inglaterra) el mosto concentrado que alcanzó el segundo lugar en valor de las exportaciones vitivinícolas después de la uva en fresco.

En 1967 se produjo un récord de producción que alcanzó un 35% más de vinos que el consumo anual hasta ese momento. Debido a este sobrestock los precios cayeron un 40% respecto del año anterior (Jaunarena, 1977). Además de diversas medidas paliativas, como el prorrateo de vino para el mercado interno, la coyuntura adversa, que continuó hasta 1968, reactivó la política exportadora iniciada tímidamente en 1962. Así, por ejemplo, en 1967 se vendieron al exterior 3.000 hl de vino a granel y al año siguiente más de 27.300 hl (INV, 1968).

A fines de 1970, se sancionó la ley de Política Vitivinícola Nacional (18.905) que entre varios objetivos preveía diversificar los usos de la vid; promover la exportación; fraccionar en origen; estabilizar el sector en su conjunto; y adecuar la política tributaria y crediticia a los objetivos de la nueva normativa. El decreto 4240 de 1971 impulsó la concreción de esas metas mediante una serie de desgravaciones e instrumentos crediticios. Asimismo, la creación de entidades comerciales, fruto de la unión de empresas privadas con el objeto de exportar, y por la persistencia del esfuerzo de Giol y CAVIC se inició la promoción agresiva de la exportación de vinos. Como consecuencia, en 1973 el comercio externo de vino argentino creció más de un 100% respecto del año anterior tanto a granel (de 25.500 hl en 1972 a 50.000 hl en 1973) como embotellado (de 6.000 hl a 22.000 hl) (INV, 1974). Y a partir de 1975 el volumen superó los 100.000 hl llegando a tres años récord entre 1976 y 1978 –entre 450.000 y 675.000 hl– (Gráfico 1). Luego de una caída abrupta entre 1979 y 1980, aunque en forma zigzagueante volvió a aumentar la salida de vino al exterior hasta llegar a casi 200.000 hl en 1986. De todos modos, cabe acotar que este crecimiento era insignificante respecto de la producción total de vino, razón por la cual no podía mitigar las cada vez más recurrentes crisis del consumo. En realidad, a partir de 1970, la combinación de

grandes volúmenes de vino y caída sostenida del consumo de la bebida eran indicadores del agotamiento del modelo mercado-internista.

A partir de los años setenta se produjeron otros cambios en la exportación de los vinos. En 1975, la bebida pasó a clasificarse no sólo por el envase (granel/ embotellado/damajuana) sino también por tipo: tinto, rosado y blanco y menos del 10% de lo comercializado eran vinos finos. En la siguiente década, se adoptó la denominación tipológica del Código Alimentario de 1969 (ley 18.284). Así, en la información sobre este mercado del INV aparecían “vinos de mesa, fino, reserva, especial, espumoso y champaña”, lo cual obedecía, también, a una exigencia de los países compradores que impulsó un proceso de especialización y estandarización de la bebida. Como consecuencia, mientras en 1986 los vinos de mesa representaban el 79% del total exportado, en 1997 ese porcentaje cayó a 65% y en 2000 el 39% (INV, 2018, p. 5). Otro dato interesante es que desde fines de la década de 1960, para los vinos embotellados, y después finos y reservas, los mercados se diversificaron (entre treinta y cuarenta destinos), aunque los Estados Unidos eran un cliente privilegiado, mientras que el vino a granel, con menos destinos, tenía a Japón como principal comprador.

Durante en la década de 1980, al tiempo que se profundizaba la crisis (Fili y Hernández, 2018), comenzaron los primeros pasos para rediseñar el sector, sobre todo por parte de los empresarios (Cerdá y Hernández, 2014)¹³ de acuerdo con los cambios que se desarrollaban en las principales regiones vitivinícolas el mundo¹⁴. El cambio rotundo en el sector se produjo con la apertura de la economía nacional para insertarla en la nueva globalización comenzó a principios de la década de 1990 (Azpiazu y Basualdo, 2000; Bocco, 2004; Richard-Jorba, 2008; Chazarreta, 2012; Medina-Abaladejo, Martínez-Carrión y Ramon-Muñoz, 2014). Junto con la desregulación económica, un conjunto de factores interrelacionados llevó a una

¹³ En una publicación de 1983, el bodeguero mendocino Rodolfo Reina Rutini explicaba que, frente a la superproducción mundial de la bebida, los organismos internacionales aconsejaban promover “la calidad” de la producción por sobre la cantidad, propuesta que se debía aplicar a la Argentina frente a la crisis del sector.

¹⁴ En 1989 se produjo otra novedad que caracterizaría la reconversión vitivinícola: la primera adquisición de una bodega por capitales extranjeros. El empresario austríaco Gernot Langes-Swarovski compró la tradicional Bodega Norton de Mendoza.

reconversión del sector hacia la elaboración de vinos finos, de alta calidad enológica y con la posibilidad de exportar. Con fuertes inversiones extrarregionales y extranjeras, se generaron importantes cambios en el sector, como, por ejemplo, el reemplazo de parcelas de viñas tradicionales a otras con cepajes finos, la incorporación de nueva tecnología en la fase agrícola e industrial (vasijas de acero inoxidable y roble, prensas neumáticas, etc.); la valorización del conocimiento con la incorporación a las empresas de técnicos (enólogos, ingenieros agrónomos y especialistas en comercialización), con el objetivo de mejorar la calidad de la bebida y lograr vender en los mercados externos. La maduración de este proceso permitió un boom exportador que, en 2002, superó el millón de hl a partir de las condiciones generadas por la devaluación de la moneda argentina. A partir de 2006 se enviaron más de 2 millones de hl con dos picos en 2008 y 2020, cuando se comercializaron 3,3 millones y 3,6 millones de hl respectivamente.



Fuente: Elaboración propia sobre la base de CVN, 25-1-16, 25-8-20, 25-2-1920, 25-6-1922; Sociedad Vitivinícola Mendoza (1929); INV, 1968, 1975/1976/1977, 1990.

Conclusiones

Esta primera reconstrucción del comportamiento de las exportaciones de vino argentino, anterior a la década de 1980-1990, permitió confirmar lo que anticipaban las fuentes cualitativas: la consideración de la exportación como una actividad que podía atenuar las recurrentes crisis del sector. Esta propuesta estuvo

presente en los debates que desplegaron técnicos, empresarios y Estado, atentos a un progresivo conocimiento del vino argentino en los mercados extranjeros a partir de la participación en ferias y exposiciones internacionales, primero, y luego en concursos de vino, donde obtuvieron varias distinciones.

Aunque con volúmenes modestos, la estrategia se aplicó cuando a las coyunturas adversas del mercado interno se sumó la imposibilidad de exportar por parte de los principales países vitivinícolas europeos. Esto ocurrió sobre todo durante las dos guerras mundiales, aunque fue notorio el desempeño durante 1916-1925; primero con envíos a mercados sudamericanos y luego, Norteamérica y Europa. La aceptación del producto en esos exigentes destinos es indicio de un proceso de modernización técnica y comercial entre los bodegueros argentinos -aunque no generalizado- para adaptarse a los requerimientos de esos nuevos mercados.

El último ciclo exportador, identificado a principios de los años sesenta y consolidado en la siguiente década, tuvo como impulso, además de los momentos de superproducción y luego la lenta caída del consumo del vino, la generación y difusión del conocimiento de los cambios que se iban produciendo en otras regiones vitivinícolas por agentes públicos y privados, y la consolidación de agencias del Estado, como el INV y el Ministerio de Relaciones Exteriores, que elaboraron información de calidad sobre posibles mercados para los vinos argentinos. Este último fenómeno explicaría la ampliación y diversificación de los compradores de la bebida.

Por último, esta primera indagación plantea necesariamente profundizar el estudio sobre el rol de la política pública nacional en el crecimiento de la salida de la bebida a mercados internacionales y, también, analizar otros rubros derivados de la industria vitivinícola como los mostos concentrados, el ácido tartárico y otros tártaros que, en este periodo, tuvieron un desempeño de mayor importancia que los vinos.

Referencias y fuentes

Aspiazu D y Basualdo E 2000. *El complejo vitivinícola argentino en los noventa: potencialidades y restricciones*. CEPAL, Buenos Aires, 202 pp.

Barrio P 2006. Las asociaciones de empresarios vitivinícolas mendocinos en tiempos de crisis y de expansión económica (1900-1912). En R. Richard-Jorba. *La región vitivinícola*

argentina. *Transformaciones del territorio, la economía y la sociedad 1870-1914*, UNQ, Buenos Aires, p. 181-232.

Barrio P 2007. En busca del vino genuino. Origen y consecuencias de la Ley Nacional de Vinos de 1904. *Mundo Agrario*, 8 (15).

Barrio P (dir) 2010. Crisis y transformación en la vitivinicultura mendocina (1890-1955). Facultad de Filosofía y Letras-UNCU, Mendoza, 203 pp.

Bocco A 2004. Crecimiento y dinamismo de la agroindustria de exportación: el caso de los vinos y sus efectos sobre la reestructuración de la trama vitivinícola mendocina. *Boletín de Estudios Geográficos*, 99, p. 37-57.

Campi D y Richard-Jorba R 2004. Transformaciones productivas, espaciales y sociales en la Argentina extrapampeana. Tucumán y Mendoza entre 1850 y 1890. *Boletín Americanista*, 54, p. 35-62.

Chazarreta A 2012. El abordaje de las desigualdades en un contexto de reconversión socio-productiva. El caso de la inserción internacional de la vitivinicultura de la Provincia de Mendoza, Argentina. *Workin Paper* 19.

Cerdá JM y Hernández Duarte RJ 2014. Las exportaciones de vino argentinas: una historia basada en episodios. *Revista de Economía Agrícola*, 61 (2), p. 35-52.

Del Pozo J 1998. *Historia del vino chileno*. Editorial Universitaria, Santiago, 321 pp.

Fili JP y Hernández JJ 2018. Crisis vitivinícola de los 80 en Argentina. *Rivar*, 5 (13), p. 98-116.

Hernández JJ 2014. El Instituto Nacional de Vitivinicultura: el regulador creado, intervenido y reformado. *Revista POSTData*, 19 (1), p. 71-103.

Instituto Nacional de Vitivinicultura 1968. *Estadística Vitivinícola '68*. Mendoza.

Instituto Nacional de Vitivinicultura 1974. *Estadística Vitivinícola 72-74*. Mendoza.

Instituto Nacional de Vitivinicultura 1978. *Estadística Vitivinícola 1975/1976/1977*. Mendoza.

Instituto Nacional de Vitivinicultura 2018. *Malbec: Historia y presente en Argentina*. Mendoza.

Instituto Nacional de Vitivinicultura, 1990. *Estadística Vitivinícola Argentina. Año 1989*. Mendoza.

Iriart Gabrielli J y Mateu AM 2022. La vitivinicultura de Mendoza en tiempos del desarrollismo. La creación del Instituto Nacional de Vitivinicultura: más regulación que promoción. *Revista Encuentros Latinoamericanos*, VI (2), p. 63-85.

Jaunarena CM 1977. *La vitivinicultura en la Argentina*. Tesis doctoral. Buenos Aires, Universidad de Buenos Aires- Facultad de Ciencias Económicas.

Mateu AM 2014. Las posturas oscilantes de una centenaria corporación vitivinícola frente a la regulación de la industria, Mendoza, 1930-1955. *América Latina en la Historia Económica*, 21 (1), p. 134-173.

Medina-Abaladejo FJ, Martínez-Carrión JM y Ramon-Muñoz JM 2014. El mercado mundial de vino y la competitividad de los países del hemisferio sur. *América Latina en la Historia Económica*, (2), p. 40-83.

Ministerio de Agricultura de la Nación 1936. *Memoria correspondiente al ejercicio de 1935 presentada al Congreso de la Nación por el ministro de agricultura Dr. Miguel Ángel Cárcano*. Buenos Aires.

Ospital MS 2013. Empresarios vitivinícolas y políticas públicas. Argentina, 1905-1943. En N. Girbal-Blacha y S. Mendonca, S. (dir.). *Corporaciones agrarias y políticas públicas en América Latina*. Rosario: Prohistoria Ediciones, p. 21-36.

Reina Rutini R 1983. Mercados vitivinícolas. Características del mercado internacional. En Díaz Araujo, E. *Crisis vitivinícola*. Idearium, Mendoza, p. 101-109.

Richard Jorba R y Pérez Romagnoli E 1994. El proceso de modernización de la bodega mendocina (1860-1915). *Ciclos*, 7, p. 129-142.

Richard-Jorba R 2006. Transiciones económicas y geográficas. En Richard-Jorba, R., Pérez Richard-Jorba, R. 2008. Crisis y transformaciones recientes en la región vitivinícola argentina: Mendoza y San Juan, 1970-2005. *Estudios Sociales*, 16 (31), p. 81-123.

Romagnoli E, Barrio P y Sanjurjo I 2006. *La región vitivinícola argentina. Transformaciones del territorio, la economía y la sociedad 1870-1914*, UNQ, Buenos Aires, p. 21-76.

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

Rodríguez Vázquez F y Barrio P 2020. Entre la expertise y la sociabilidad: los aportes de los técnicos extranjeros a una agroindustria regional (Mendoza, Argentina) (1880-1924). *Quinto Sol*, 24 (2), p. 1-19.

Sociedad Vitivinícola de Mendoza S.A. 1929. *Informe del Ing. Alejandro Bunge sobre el problema vitivinícola*. Cía. Impresora Argentina SA. Buenos Aires.

De viñateros a viticultores. La transformación de la estructura social vitivinícola en Mendoza (1980-2022)

Juan Manuel Cerdá¹

Facundo Martín²

Introducción

La identidad de la estructura social agraria de Mendoza que forjaron los viñateros desde finales del siglo XIX ha perdurado en algunos imaginarios sociales hasta el presente. Sin embargo, la crisis del modelo centenario -asociada a la década de 1980- los puso en jaque, sumado a otros fenómenos tales como el avance urbano, el absentismo y la dinámica de las herencias. Más recientemente, de la mano de la diversificación de la industria y el *emprendedurismo*, parece surgir una nueva identidad de viticultores vinculados a la producción de uvas de calidad y/o variedades tradicionales/ancestrales, sean en territorios tradicionalmente vitivinícolas o en las nuevas zonas. Este proceso de transformación implicó una reducción en el número de viñateros -especialmente de los más pequeños- así como también un cambio en la espacialidad de la producción.

Sin embargo, este proceso no ha sido uniforme ni generalizado. El sector vitivinícola en general, y el de la provincia de Mendoza en particular, estuvo históricamente vinculado al trabajo de los inmigrantes europeos que llegaron a la

¹ Doctor por la Universidad Nacional de Quilmes (Argentina). Investigador del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas y del Centro de Estudios de la Argentina Rural-Universidad Nacional de Quilmes.

² Doctor por la Universidad de Buenos Aires (Argentina). Investigador del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas y de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional de Cuyo.

región a finales del siglo XIX y principios del XX, accediendo a pequeñas parcelas de tierra donde comenzaron a cultivar viñedos. Este imaginario se ha convertido en dominante en contraste con las grandes extensiones de tierras de la pampa húmeda, lo que ha generado un sentido histórico de identidad en torno a la vitivinicultura ligada a la pequeña propiedad.

Por otro lado, desde finales de la década de 1980, la producción vinícola en Argentina ha experimentado una serie de cambios profundos, tanto en la esfera de la producción primaria como en la industrial, que se conocen como la reestructuración de la vitivinicultura argentina. En este periodo, la producción de vino en Argentina se ha alineado, en cierta medida, con el modelo tecnológico predominante, con el objetivo de elaborar vinos de alta calidad mediante la diferenciación y la indicación varietal (Anderson, Nelgen y Pinilla, 2011; Anderson y Pinilla, 2017; Bocco *et al.*, 2007; Martín, 2009; Cerdá y Hernandez, 2016). Esta reorientación ha implicado cambios en la producción primaria, especialmente en la elección de variedades de uva -como la recuperación de algunas tradicionales como el malbec, torrontés, criolla, entre otras-, la adopción de nuevas tecnologías -especialmente asociadas a protección antigranizo, sistemas de conducción, riego y tareas culturales, entre otras- y la expansión hacia nuevas áreas de producción. Esto ha tenido un impacto significativo en los viñedos más antiguos, la estructura de la propiedad y el surgimiento de nuevas regiones en zonas con condiciones geológicas y climáticas diferentes a las que predominaban hace un siglo.

En este capítulo nos proponemos mostrar los cambios ocurridos en las últimas tres décadas en la estructura social de la viticultura mendocina en el marco de los procesos de globalización que afectan a la actividad. En particular, y a partir de los datos provistos del Instituto Nacional de Vitivinicultura de la Argentina, nos interesa mostrar los efectos heterogéneos de dicho proceso en las diferentes regiones vitícolas de Mendoza, en términos de cantidad de viñedos, los cambios en el tamaño medio de los mismos así como también la selección de vides cada uno de dichos espacio.

El punto de partida: crisis del modelo “productivista” y reconfiguración hacia un modelo de “calidad” del sector vitivinícola de Mendoza

El sector vitivinícola se desarrolló fuertemente a finales del siglo XIX con epicentro en Mendoza y San Juan. Rápidamente estas dos provincias concentraron el 90% de la producción nacional de vinos (70% Mendoza y 20% San Juan). En la primera mitad del siglo XX el sector pasó por varias crisis que fueron superadas con diversas medidas establecidas por el Estado Nacional y Provincial (Barrio, 2010, Mateu, 2007, Ospital y Cerdá, 2014).

Sin embargo, a partir de la segunda posguerra y hasta finales de los años 60, el consumo de vino en el mercado interno creció; proceso que se vio interrumpido a comienzos de la década de 1970 cuando este comenzó un sendero de descenso progresivo que duraría hasta nuestros días.³ Por su parte, el sector vitícola mendocino acompañó dicho crecimiento a partir de la expansión del área implantada con vid entre 1944 y 1978 a un ritmo promedio del 2% anual. Este hecho de expansión del área implantada pero de reducción del consumo dio como resultado el incremento de los *stock* que llevaron a episodios de sobreproducción. Este proceso redundó en una caída del precio del vino que luego se traspasó al precio de la uva, impactando de forma directa sobre los productores primarios y provocando la crisis que se comienza a manifestar a mediados de los años 1970 y que durará más de una década. Sin lugar a dudas, esta fue la crisis más importante que tuvo que soportar el sector vitícola a lo largo de toda su historia.

El primer efecto fue la reducción del área implantada en general y en la provincia de Mendoza en particular. Esta disminuyó en 141 mil hectáreas entre 1979-1992, de las cuales el 76% correspondieron a Mendoza. Sin embargo, como veremos más adelante, este proceso no fue homogéneo en todas las regiones ni en todas las escalas de superficie. Por otro lado, si bien se marca el año 1979 como el año en el cual comienza la reversión en la tendencia en la ampliación del área

³ Según datos de Anderson y Pinilla (2023) el consumo aparente de vino de los argentinos era de 90 litros por habitante, en 1979 disminuyó a 77 litros por habitante y en 2022 fue de tan sólo 18 litros por habitante.

cultivada, las bases de la crisis se encuentra en los años previos cuando la acumulación de *stock* vínico se hizo insostenible y el precio del vino casi no alcanzaba a cubrir los costos de su producción. En este marco, ciertos actores empezaron a percibir la necesidad de captar nuevos consumidores, lo que implicaba pensar en nuevas estrategias de desarrollo que iban desde la realización de otros tipos de vinos (especialmente varietales) hasta la comercialización de los mismos. En este afán por incrementar las ventas algunos agentes de la cadena comenzaron a explorar la posibilidad de exportar. Esta estrategia no eliminó la importancia del mercado interno, que siguió siendo un mercado protegido y altamente rentable.

Sin embargo, para llevar adelante esta reestructuración de la matriz productiva era necesario cambiar el modelo de negocios de modo de incorporarse al mercado mundial. Este mercado imponía nuevas reglas de juego a la vez que exigía satisfacer a consumidores cuyas preferencias eran desconocidas para los agentes locales. Al mismo tiempo la creciente internacionalización de este producto dio impulso a una mayor demanda por parte de los consumidores locales de vinos de “calidad”. Ello estuvo favorecido por el hecho de que la información que tenían estos -al igual que los productores-, comenzaba a circular mucho más rápida y por canales que no existían hasta entonces, tales como revistas especializadas, eventos internacionales y publicidad en medios masivos de comunicación. Así, la llegada de agentes comerciales del exterior tanto como el intercambio de conocimiento por parte de enólogos, agrónomos, bodegueros y funcionarios públicos fue notorio desde finales de los años 1960 y comienzos de los años 1970.

De la mano de estos agentes privados y de la esfera pública comenzó a llegar a la Argentina el nuevo modelo de desarrollo vitivinícola. La influencia de este nuevo paradigma de calidad se basó fundamentalmente en la especificación varietal y en las características del *terroir* (Neiman, 2003). Si bien la transformación en la fase industrial fue más que evidente (Azpiazu y Basualdo, 2001; Richard-Jorba, 2000) el nuevo modelo apuntó a una fuerte reconversión del sector primario. Sin un cambio en éste no sería posible llegar a los mercados internacionales.

Por tanto, la crisis de la década de 1980 abrió un abanico de posibilidades para muchos productores. Mientras que algunos de ellos tuvieron que dejar la

actividad otros pudieron reconvertirse y algunos entraron al negocio sin contar con experiencia previa (Richard-jorba, 2000; Cerdá y Hernández, 2016). Luego, durante los primeros años de la década 1990, bajo la vigencia del régimen de convertibilidad -caracterizado por un tipo de cambio real bajo, la entrada de tecnología y capitales- los otros eslabones de la cadena contribuyeron a este proceso. Estos factores fueron condición necesaria para que una década después los vinos argentinos llegaran a las góndolas del mundo y el conjunto de la cadena lograra cierta estabilidad (Azpiazu y Basualdo, 2002; Cerdá y Hernández, 2016).

Al parecer, la crisis permitió a un grupo de industriales (bodegueros) y otros actores centrales (en especial medianos y grandes productores vitícolas) retomar un sendero de crecimiento de la mano del aumento en las exportaciones. Algunos de estos aspectos serán retomados más adelante y, a los fines específicos de este trabajo, nos concentramos en los cambios técnicos asociados a este proceso y en los impactos que para la provincia de Mendoza significó la ampliación de la frontera vitícola. Antes de ello, se analiza el proceso de reconfiguración institucional del sector, elemento central en el desarrollo del nuevo esquema.

Cambios en el sector primario

Como mencionamos anteriormente, la globalización y la crisis que afectó al sector durante más de una década (1979-1992) fueron los principales impulsores de la reconversión de la producción primaria en la provincia de Mendoza. En este contexto, se llevó a cabo la erradicación de viñedos, acompañada de un proceso complejo de creciente concentración de las unidades productivas, aumento en el tamaño promedio de los viñedos, renovación varietal enfocada en cepas consideradas de calidad y expansión de la frontera vitícola. Aunque estos cambios se hicieron más evidentes a partir de la década de 1990, cuando la inversión regresó al sector de manera sostenida después de la crisis (Azpiazu y Basualdo, 2002; Stein, 2008), algunos comenzaron a evidenciarse una década antes (Cerdá y Hernández, 2013).

Para analizar estos cambios se divide la provincia en cinco regiones: la región Centro, compuesta por los departamentos de Godoy Cruz, Guaymallén, Luján de Cuyo y Maipú; la región Este, que abarca Junín, La Paz, Rivadavia, San Martín

y Santa Rosa; la región Norte, que incluye Lavalle y Las Heras; el Oasis Sur, conformado por San Rafael, General Alvear y Malargüe; y, finalmente, el Oasis centro ubicado sobre la Cordillera de los Andes, conocido como Valle de Uco, compuesto por los departamentos de Tupungato, Tunuyán y San Carlos. Este agrupamiento no solo está asociado a la organización espacial, sino que también tiene que ver con el desarrollo histórico de la viticultura mendocina. Como es conocido, desde fines del siglo XIX la vitivinicultura se desarrolló en las regiones del Centro y Este de la provincia, extendiéndose al sur a comienzos del siglo XX impulsada por el ferrocarril. Por su parte, el Valle de Uco quedó aislado de este primer proceso de expansión hasta períodos muy recientes no sólo por las dificultades de acceso sino también por razones ecológicas.

Una particularidad de la transformación reciente es, por un lado, la ampliación de la frontera agrícola y, por otro, el cambio del “centro modernizador” desde el Oasis Norte al Valle de Uco. Durante más de un siglo (cc.1870 a cc. 1990) el motor del desarrollo vitícola de Mendoza había sido la región del Centro y Este de la provincia. Allí, bajo un modelo de producción masiva, las bodegas elaboraban grandes volúmenes de vino que eran destinados al mercado interno. Este panorama comenzó a cambiar de la mano de la caída del consumo doméstico y de la internalización del producto recién a finales de la década de 1980.

A partir de allí, el Oasis Norte comenzó a perder importancia y el nuevo centro o faro para el conjunto de los productores pasó a ser el Valle de Uco. Esta región era un área marginal de la vitivinicultura mendocina hasta la crisis de la década de 1980. En particular, este valle se caracteriza por su aridez, su altitud – que oscila entre los 900 y 1200 metros sobre el nivel del mar-, su escaso régimen de lluvias y su gran amplitud térmica diaria que alcanza en verano los 15° Celsius. Hasta mediados de los años 1980, diversos factores actuaron como limitantes para el desarrollo pleno de la vitivinicultura en la región. La disponibilidad limitada de agua en el Valle y la técnica tradicional de inundación de las parcelas representaron uno de los desafíos más significativos que debieron afrontar los viticultores del Valle de Uco. Un hito significativo se registró cuando se aprobó el uso del agua subterránea para riego en la década de los 60, seguido de cerca por el desarrollo del sistema de riego por goteo. Como resultado, los impulsores del

cambio encontraron un escenario propicio para el desarrollo de la vitivinicultura, con condiciones ideales para el cultivo de uvas de calidad y con características específicas que realzaron su potencial. Sin embargo, este progreso no estuvo exento de desafíos. Requirió una inversión significativa en recursos económicos y conocimientos técnicos, especialmente para llevar agua a las zonas de mayor altitud donde se encontraban los viñedos.

Esta “nueva” zona productora de uva sirvió también para contraponer el viejo modelo “productivista” con el nuevo modelo basado en la “calidad”. De esta forma, el Valle de Uco comenzó a ser expuesto como la “nueva vitivinicultura”, la región que mejor representa la reconversión productiva y con las características de un productor de vino preocupado por satisfacer el gusto de los consumidores (Altschuler B., 2012). Este camino, como ya se dijo, requirió una transformación de la producción primaria.

El camino hacia la calidad

El proceso de cambio tecnológico no fue sencillo en el caso de la viticultura. Este no dependía solo de la adopción de tal o cual variedad de uva sino que requirió de una adaptación permanente al cambio en las percepciones y gustos de los consumidores. Por otro lado, el nuevo modelo vitivinícola no busca un solo tipo de vino sino la producción de diferentes vinos que aporten algún rasgo particular, ya sea en el gusto, el olfato, la pertenencia a un territorio, la forma de hacerlo o el color. El vino ha dejado de ser un alimento para convertirse en un elemento simbólico de estatus y transmisor de sensaciones e historias.

Para ello fue necesario el involucramiento de una serie de actores de la cadena, como ser: sommeliers, bodegueros, enólogos, publicistas, productores, entre otros. Un papel central en este cambio lo jugaron los estudios realizados en diferentes instituciones científicas (especialmente, el INTA y la Universidad Nacional de Cuyo en colaboración con el sector privado) que comenzaron a analizar las características de los suelos del Valle de Uco y a ponderar sus cualidades para la producción de vid de alta calidad (Pizzarulli, 2018 y 2019). Teniendo en cuenta las características del suelo y solucionado el acceso al recurso agua –a partir

de la posibilidad de controlar el riego por goteo lo que permitió un uso más eficiente del escaso recurso hídrico-, fue necesario seleccionar las cepas más adecuadas para la región.

Así, el ideario de grandes bodegas y grandes toneles de vino que habían sido la imagen de la vitivinicultura argentina por más de un siglo dejó paso a bodegas de escala más pequeñas, a las barricas y a viñedos con pocos racimos y una baja productividad por planta. Las nuevas plantaciones están orientadas a mejorar las capacidades enológicas para producir vinos de “calidad” que se adecúan mejor a las demandas de ese nuevo consumidor. Esto redundó en que el 80% de los viñedos que hay en la provincia de Mendoza fueron plantados en las últimas tres décadas; y con mayor intensidad en la década de 2000 (29%) y 2010 (21%) (INV, 2023). Este proceso parece haberse ralentizado en los últimos dos años donde sólo creció en 1% (INV, 2023).

Por otro lado, un primer elemento que se desprende del Cuadro 1 es un profundo proceso de reconfiguración espacial de la vitivinicultura mendocina. En este sentido, podemos observar que hay una reducción del área implantada con vid -ya sea por baja productividad, por el avance de la urbanización o sólo por abandono de fincas en todas las regiones- a excepción del Valle de Uco. El crecimiento de este último se dio por la (re)implantación⁴ de “uvas finas” desplazando rápidamente al resto de las regiones de la provincia. Desde comienzos de la década de 1990 el crecimiento de la superficie cultivada con vid en el Valle de Uco fue constante, duplicándose entre 1990 y 2022. Por el contrario, en el resto de las regiones se redujo el área cultivada, con especial énfasis en el Sur (67%) en el mismo período.

⁴ Se usa el concepto de reimplantación para dar cuenta de la recuperación del Mabec durante estos años luego de un período de casi desaparición durante las décadas de 1960 y 1970 (Richard-Jorba, 2000).

Cuadro 1. Variación de superficie de vides en Mendoza, por departamentos y regiones, 1985-2022, en porcentaje

Región	Departamento	1990/1985	2000/1990	2010/2000	2022/2010	2022/1990
Centro	Godoy Cruz	-55,68%	-81,40%	-86,73%	-30,00%	-99,16%
	Guaymallén	-53,19%	-36,49%	-32,39%	-55,25%	-87,05%
	Luján de Cuyo	-36,81%	21,27%	37,64%	11,73%	19,49%
	Maipú	-31,84%	-10,46%	7,29%	-23,11%	-46,81%
	Total	-35,81%	-1,82%	18,02%	-3,74%	-28,30%
Este	Junín	-17,03%	-5,92%	4,73%	-6,36%	-23,14%
	La Paz	-50,42%	-14,50%	-7,11%	-135,62%	-83,29%
	Rivadavia	-16,11%	1,39%	-0,68%	-10,86%	-23,80%
	San Martín	-17,92%	-6,17%	-2,06%	-13,51%	-33,55%
	Santa Rosa	-15,34%	2,58%	-1,97%	-12,61%	-24,40%
	Total	-17,42%	-3,33%	-0,64%	-11,80%	-29,05%
Norte	Las Heras	-36,40%	-26,50%	-3,75%	-7,24%	-58,05%
	Lavalle	-29,27%	1,40%	11,51%	-8,88%	-26,54%
	Total	-30,40%	-2,66%	9,83%	-8,72%	-31,56%
Sur	General Alvear	-42,93%	-24,69%	-24,19%	-19,29%	-72,69%
	San Rafael	-40,45%	-25,30%	-11,07%	-14,59%	-65,48%
	Total	-41,12%	-25,14%	-14,50%	-15,65%	-67,41%
Valle de Uco	San Carlos	-53,82%	42,31%	99,67%	15,64%	55,55%
	Tunuyán	-39,70%	61,28%	104,35%	20,18%	148,98%
	Tupungato	-34,24%	75,80%	61,74%	16,59%	124,17%
	Total	-43,57%	60,56%	85,39%	17,51%	103,62%
Total Provincial		-29,49%	-3,84%	9,31%	-4,64%	-29,17%

Fuente: Elaboración propia en base a datos provistos por el INV.

Este proceso ha estado impulsado por enólogos, agrónomos y productores locales como internacionales que comenzaron a ver las posibilidades de este nuevo territorio como un lugar apto para la nueva vitivinicultura. En búsqueda de una diferenciación –que es lo que está buscando el nuevo consumidor- es que muchos enólogos comenzaron a proponer la reimplantación del Malbec en el país, convirtiéndola hoy en la insignia de la vitivinicultura nacional que había sido

desplazado en los años 60 por otras variedades (Cereza, Criolla Chica, Criolla Grande y Moscatel Rosado) al brindar estas mayor volumen aunque de menor calidad. Pero no fue la única implantada, también se incluyó al Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Tannat, entre muchas otras.

A mediados de los noventa las cepas definidas como de calidad por el INV cubrían el 41% del área cultivada pero en el 2010 representaban 69% del total, y en el 2021 alcanzan el 72% (INV, 2021). Dentro de las variedades de alta calidad enológica, las tintas fueron las que mayor crecimiento, concentrando el 63,8% en el 2022 y con un crecimiento del 12,4% en la última década (INV, 2023). Esto se contrapone con la disminución de las variedades blancas y rosadas que decrecieron en la última década 22,7% y 24,9% respectivamente.

Si bien en todas las regiones la superficie destinada a uvas de calidad registró aumentos a lo largo de los últimos 20 años, esta tendencia fue más intensa en el Valle de Uco, triplicando la extensión en términos absolutos y casi cuadruplicando su participación en términos relativos al resto de las regiones, en un período relativamente corto (2000-2022). Las demás regiones también presentaron crecimientos de la superficie con uvas finas, pero a un ritmo mucho menor.

En relación a la importancia de las variedades en términos de superficie, el Valle de Uco concentra el 41% del total del Malbec producido en la provincia y el 35% del producido en todo el país (INV, 2022). Sin embargo, el Valle también se destaca por la producción de Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc, con el 29% y 55% de la superficie provincial destinada a esta producción, respectivamente.

Dentro de las variedades blancas, concentra el mayor porcentaje de plantaciones de las variedades Chardonnay y Sauvignon Blanc, representando el 38% y el 37% del total de producción provincial y el 83% y 77% a nivel nacional, respectivamente. Estas cepas son las más reconocidas para la producción de vinos varietales blancos y han alcanzado un elevado nivel de aceptación tanto en el mercado interno como internacional.

Por el contrario, las variedades comunes muestran una mayor presencia en el Este (66%), seguido por el Sur (16%), Norte (10%), en menor medida por el Centro (7%) y, finalmente, por el Valle de Uco su participación es ínfima (1%). Esto indica que gran parte de la reconversión se concentró en esta última región,

con una clara preferencia hacia las uvas de calidad mientras que en las otras regiones aún mantienen altos porcentajes de vides de relativo bajo nivel enológico. Estos elementos muestran, por un lado, que el proceso de reconversión no fue homogéneo dentro de la provincia; por otro, que aún persiste un mercado para las uvas comunes destinado a producir vinos genéricos.

Cuadro 2. Participación de la superficie de vides de algunos varietales de alta calidad, en porcentaje. Año 2022

Cepas	Región						
	Centro	Este	Norte	Sur	Valle de Uco	Total Mendoza	% en relación al total nacional
Malbec	33,2%	16,9%	2,4%	6,3%	41,1%	100%	84,8%
Cabernet Franc	33,5%	6,2%	0,6%	4,5%	55,2%	100%	81,3%
Merlot	19,3%	26,1%	7,0%	13,4%	34,1%	100%	77,4%
Cabernet Sauvignon	32,4%	21,0%	4,5%	13,6%	28,6%	100%	76,5%
Tempranillo	11,5%	47,7%	11,3%	6,0%	23,5%	100%	95,5%
Bonarda	10,1%	52,9%	15,6%	14,3%	7,1%	100%	84,1%
Chardonnay	21,6%	25,2%	5,0%	6,4%	41,8%	100%	83,5%
Sauvignon Blanc	23,0%	24,6%	3,0%	7,0%	42,5%	100%	77,4%
Syrah	9,7%	43,1%	19,2%	18,9%	9,0%	100%	72,8%

Fuente: Estimación propia en base a datos del INV, 2022.

Por otro lado, este cambio en las variedades fue acompañado por otras innovaciones tecnológicas que se han observado en los últimos años, entre las que se destaca el conjunto de prácticas agronómicas orientadas a reducir los costos vinícolas. Esto también está asociado a la idea de la nueva viticultura que propicia la menor intervención posible en la fase industrial con el fin de poder mantener “vivas” las características de la uva y del *terroir*. Esto implica además que durante el ciclo biológico que repite cada año la planta se desarrollen ciertas tareas para cuidar la calidad de la uva.

Estas prácticas dependen, entre otros factores, de la variedad, la zona donde se plantan, las necesidades productivas por parte del viticultor y el tipo de vino que

se quiera obtener. Esto implica que hay una relación directa entre las prácticas desarrolladas en el campo, el sistema productivo y el producto final. Algunos de los principales avances en este sentido están relacionados con el control y el manejo de las condiciones ambientales -como son el uso de riego presurizado y las mallas antigranizo-, el control de calidad de la uva en todo el proceso (desde la viña hasta su industrialización) y la mayor interacción entre el enólogo encargado de hacer el vino, el agrónomo de controlar las prácticas en el campo y el productor que es quien las implementa.

En búsqueda de una mayor insolación y un mejor acceso a los racimos, un cambio que operó rápidamente a mediados de los años 1980 fue el sistema de conducción. Esto se logró a partir del control de la canopia y el raleo de las plantas, por un lado, y el cambio en el sistema de conducción de clásico de parral hacia el espaldero. En las últimas dos décadas, se observa un incremento en el uso del sistema de conducción de espaldero alto y la implementación de parcelas puras (Cuadro 3). El primero parece apuntar a un proceso de mecanización, mientras que el segundo está relacionado con una mayor eficiencia en el control y selección de los racimos con los que se trabaja finalmente. Si bien por ahora los viñedos de alta calidad no utilizan la mecanización como una forma habitual de realizar las labores (poda, aplicaciones de agroquímicos, desyerba, cosecha, etc.) es posible pensar que en un futuro no muy lejano esto se produzca disminuyendo los costos de las mismas.

Cuadro 3. Características técnicas de la vitivinicultura de Mendoza, en porcentaje

Región	Según tipo de plantación		Según tipo de conducción		
	Puras	“Al azar”	Espaldera Alta	Espaldera Baja	Parral
Centro	88,10%	7,80%	52,20%	12,70%	34,40%
Este	61,60%	33,20%	23,70%	10,30%	65,60%
Norte	70,80%	21,90%	32,40%	10,10%	56,50%
Sur	58,00%	30,70%	47,90%	22,50%	29,10%
Valle de Uco	96,60%	2,10%	75,80%	7,10%	16,10%
Total de Mendoza	72,40%	22,30%	40,80%	11,70%	46,90%

Fuente: Estimación propia en base a datos del INV, 2012.

Por último, los cambios producidos afectaron de forma directa la estructura de los viñedos, en tanto estructura de producción. Como veremos a continuación, al igual que en otras producciones, se observa un proceso de concentración de los viñedos unido a un aumento de su tamaño medio. En cierta medida esto estaría asociado al aumento en la inversión que han tenido durante gran parte del período estudiado.

Cambios en la estructura de los viñedos

Desde 1979 la crisis del sector primero y la reconversión después produjeron una reducción de alrededor de 150.000 ha de vides. Cuando se analiza de manera comparativa qué paso a lo largo de estos casi 40 años nos encontramos con un proceso de concentración de los viñedos y un aumento en el tamaño promedio de los mismos (Cuadro 4).

Si consideramos la variación entre los extremos del período considerado se observa que los viñedos de menos de 5 hectáreas se redujeron en un 42%, de 5 a 10 hectáreas lo hicieron en un 39%, de 10 a 25 hectáreas en un 19% y los mayores a 25 hectáreas tan solo un 4%. Sin embargo, si observamos las diferencias entre los períodos podemos ver que los viñedos menores a 10 hectáreas, que representaban 83% en 1968 no dejaron de disminuir a lo largo de todo el período, mientras que los más grandes encontraron su piso al final de la crisis (en 1991) y a partir de allí comenzaron a recuperarse. Esto impactó de forma directa en la participación relativa que tiene cada segmento en el total, como puede verse en el cuadro 4.

Al tomar los datos de la última década se observa cómo la transformación del sector impactó de forma heterogénea sobre la estructura de los viñedos y su distribución en el territorio provincial. Comparando en términos regionales, el Este y el Sur disminuyeron en términos absolutos la superficie media de sus viñedos. En la región del Centro se observa una situación ambigua, ya que mientras los departamentos de Luján de Cuyo y Maipú muestran un incremento, los departamentos de Godoy Cruz y Guaymallén estarían completando un ciclo de eliminación de sus viñedos. La erradicación de viñas en estos se debió a un proceso de urbanización y a la transformación de las zonas periurbanas de la ciudad de

Mendoza. Como se viene señalando, ello contrasta con lo sucedido en el Valle de Uco. Aquí la cantidad de viñedos durante la última década creció un 50%, mientras que la superficie lo hizo en un 85%. Dentro de esta región, Tunuyán fue el departamento más dinámico, seguido por San Carlos y, por último, por Tupungato.

Cuadro 4. Cantidad de viñedos según escala de superficie en Mendoza, 1967-2022

Escala (ha)	1979		1991		2000		2012		2022	
	Absoluto	%	Absoluto	%	Absoluto	%	Absoluto	%	Absoluto	%
< de 5	18.230	62,03%	12.624	63,84%	9.321	58,21%	9.421	56,75%	8.298	55,01%
5 a 10	5.969	20,31%	3.799	19,21%	3.313	20,69%	3.379	20,35%	3.157	20,93%
10 a 25	3.731	12,69%	2.428	12,28%	2.346	14,65%	2.586	15,58%	2.456	16,28%
> de 25	1.461	4,97%	923	4,67%	1.034	6,46%	1.215	7,32%	1.173	7,78%
Total	29.391	100%	19.774	100%	16.014	100%	16.601	100%	15.084	100%

Fuente: Estimación propia en base a datos del INV.

En cuanto a la ocupación de la superficie por parte de los viñedos, se observa un comportamiento similar a la cantidad de viñedos, es decir, una reducción de la ocupación de los viñedos más pequeños (< a 10 hectáreas) y un aumento de la ocupación de la superficie por los más grandes (> a 25 hectáreas) hasta el 2012, mostrando una retracción en todas las categorías en la última década.

Por otro lado, el Cuadro 5 muestra cómo los viñedos hasta 10 ha. ocupaban el 38,5% de la superficie hasta 1991 y a partir de allí comenzaron a disminuir representando el 29,5% en 2022. En contraste, los viñedos mayores a las 25 ha pasaron del 35% de la superficie implantada en 1991 al 44% de total en 2022.

Esto quiere decir que si tomamos punta a punta (1968-2022) en la base de la pirámide nos encontraríamos que en 1979 el 62% de los viñedos ocupaban el 20% y casi medio siglo después (2022) el 55% de los viñedos sólo ocupa el 14% de la superficie. Por el contrario, en la cúspide (> de 25 ha.) el 5% de los viñedos representaban el 37% de la extensión de vides implantadas y en 2022 estos pasaron a representar el 7% de los viñedos y concentran el 44% de la superficie total cultivada con vid en la provincia. A pesar de esto último, los

viñedos pequeños (< de 5 ha.) y medianos-chicos (entre 5 a 10 ha.) representan el 30% del total del área implantada en la provincia (Cuadro 5 y 6).

Cuadro 5. Superficie implantada con vid según escala de los viñedos en Mendoza, 1979-2022

Escala (ha)	1979		1991		2000		2012		2022	
	Absoluto	%	Absoluto	%	Absoluto	%	Absoluto	%	Absoluto	%
< de 5	43.004	18,6%	28.581	19,6%	22.979	16,3%	22.706	14,4%	20.358	13,8%
5 a 10	43.699	18,9%	27.466	18,9%	24.151	17,1%	24.744	15,7%	23.182	15,7%
10 a 25	58.109	25,2%	37.985	26,1%	37.077	26,3%	41.108	26,1%	38.948	26,4%
> de 25	86.112	37,3%	51.619	35,4%	56.874	40,3%	68.646	43,7%	64.892	44,0%
Total	230.925	100%	145.651	100%	141.081	100%	157.204	100%	147.380	100%

Fuente: Estimación propia en base a datos del INV.

Si bien los datos brindados por el INV no especifican la propiedad de los viñedos, el aumento de los estratos más altos (> de 25 hectáreas y entre 50 y 100 hectáreas, en particular), puede asociarse a emprendimientos vitivinícolas de tipo empresarial y a procesos de integración vertical hacia atrás por parte de las bodegas (Azpiazu y Basualdo, 2003; Martín, 2009).

Cuadro 6. Evolución de los viñedos por región en la provincia de Mendoza, 1985-2022

Región	1985	1990	2000	2010	2022
Centro	5.290	3.308	2.300	2.282	1.911
Este	9.403	8.017	6.939	7.142	6.440
Norte	2.303	1.731	1.352	1.460	1.412
Sur	9.013	6.254	4.452	4.018	3.391
Valle de Uco	1.381	808	971	1.459	1.930
Total	27.390	20.118	16.014	16.361	15.084

Fuente: Estimación propia en base a datos del INV.

Finalmente, resulta interesante observar lo sucedido en el Valle de Uco en comparación al resto de la provincia, ya que se evidencian procesos diferentes. Mientras todas las regiones pierden viñedos el Valle de Uco no sólo se recuperó luego de la crisis sino que creció 240% entre el año 2000 y 2022 (Cuadro 6). Esta, es una de las variables que hace del Valle de Uco un emblema de la transformación vitivinícola de Mendoza y donde los nuevos viticultores han proliferado.

Conclusiones

A lo largo de este capítulo se ha analizado el paso de una imagen de estructura social asociada a los viñateros hacia la emergencia de la figura de los viticultores. Esto fue posible por la evolución de la vitivinicultura en la provincia de Mendoza a la luz de los cambios ocurridos a nivel global. Esta agroindustria no sólo ha sabido sobrevivir a los vaivenes de la economía nacional sino que, en las últimas décadas, demostró un alto nivel de adaptación a las nuevas condiciones del mercado mundial. Sin lugar a dudas, este proceso ha sido muy heterogéneo a lo largo del territorio provincial.

El nuevo modelo productivo corrió el eje desde el Oasis Norte hacia la “periferia” (el Valle de Uco), por un lado, y de los pequeños productores a los medianos y grandes, . Este corrimiento no sólo se dio en términos económicos sino también simbólicos. Los más pequeños han sido los más afectados por el proceso de “modernización”, no pudiendo llevar adelante la transformación productiva demandada por la bodegas y, en muchos casos, teniendo que abandonar los cultivos. Esto se ha visto agravado por el proceso de fragmentación de los viñedos más chicos producto del traspaso generacional.

Por el contrario, la expansión de viñedos más grandes ha sido impulsada por la entrada de capitales, tanto nacionales como extranjeros, que han aprovechado el bajo costo de la tierra y el acceso al nuevo “paquete tecnológico”. Este paquete incluye variedades de uva de alta calidad enológica, sistemas de riego por goteo, mallas antigranizo y nuevas técnicas de poda, entre otras innovaciones. Esta tendencia ha reconfigurado el paisaje vitivinícola de la provincia, con un claro desplazamiento hacia una producción más concentrada y tecnificada,

aunque también ha planteado desafíos importantes para la sostenibilidad y la equidad en el sector.

Referencias

- Altschuler B 2012. Fronteras sociales y asimetrías en la vitivinicultura mendocina actual. *Cuadernos de desarrollo rural*, 9(68), 151-175.
- Anderson K, Nelgen S y Pinilla V 2011. *Global Wine Markets, 1961 to 2009: A Statistical Compendium*. Adelaide, University of Adelaide Press.
- Anderson K y Pinilla V 2017. Annual Database of Global Wine Markets, 1835 to 2016: Methodology, Derived Indicators and Sources. Recuperado en: <https://www.adelaide.edu.au/wine-econ/databases/global-wine-history/>
- Anderson K y Pinilla V (Eds.) 2018. *Wine Globalization: A New Comparative History*. Cambridge, Cambridge University Press.
- Anderson K y Pinilla V 2023. Database of Global Wine Markets, 1835 to 2022. Última actualización: diciembre 2023. Disponible en: <https://www.adelaide.edu.au/wine-econ/databases/global-wine-history/>
- Aspiazu D y Basualdo E 2002. *La Trama Vitivinícola Argentina a principios del Siglo XXI. Rasgos estructurales, mutaciones en el contexto operativo sectorial y lineamientos de políticas públicas*. Mimeografiado. Buenos Aires.
- Bocco A, Dubbini D, Rotondo S y Yoguel G 2007. Reconversión y empleo en la industria del vino. Estructura productiva y dinámica del empleo en el complejo vitivinícola: un análisis del sector bodeguero nacional, presentado en *V Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales de la Facultad de Ciencias Económicas de la UBA*.
- Barrio P 2010. *Crisis y transformaciones en la vitivinicultura mendocina, 1890-1950*. Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo. Mendoza.
- Bocco A 2007. Transformaciones sociales y espaciales en la vitivinicultura mendocina. En: Reestructuraciones sociales en cadenas agroalimentarias. Radonich, M., Steimbregger, N. (compiladores). Ed. La Colmena. Buenos Aires, p. 111-143.
- Cerdá JM y Hernández Duarte R 2013. El nuevo perfil de los productores vitícolas mendocinos. Heterogeneidades de un proceso de modernización; en José Muzlera y Alejandra Salomón (Editores). *Actores sociales en el agro argentino*, Prohistoria, Rosario.

Cerdá JM y Hernández Duarte R 2016. Las exportaciones vitivinícolas argentinas: una historia basada en episodios. *Revista de Economía Agrícola*, São Paulo, v. 61, n. 2, jul.-dez. 2014; p. 35-52.

Chazarreta A 2013. Capital extranjero y agroindustria. Notas para una discusión sobre los cambios en la burguesía vitivinícola de Argentina a partir de la década del '90, *Mundo Agrario*; vol. 13, p. 1-25.

Chazarreta A 2018. Patrones recientes de las estructuras empresariales en la vitivinicultura mendocina; *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad (RIVAR)*. Vol. 4, p. 117-140. Santiago de Chile.

Gennari A, Estrella Orregon J y Santoni L 2013. Wine Market Regulation in Argentina: Past and Future Impacts. *Working Paper AAWE*, N° 136. Recuperado en: http://www.wine-economics.org/aawe/wp-content/uploads/2013/06/AAWE_WP136.pdf.

Instituto Nacional Vitivinícola. *Series Estadísticas sobre vitivinicultura*. Varios años.

Mateu AM 2007. El modelo centenario de la vitivinicultura mendocina: Génesis, Desarrollo y Crisis (1870-1980), en Marcelo Delfini, Daniela Dubbini, Manuel Lugones e Ivana Rivero, (compiladores). *Innovación y empleo en tramas productivas de Argentina*. UNGS-Prometeo, Buenos Aires, p. 19-42.

Martín F 2009. Las transformaciones recientes en la agricultura de oasis en Mendoza, Argentina. Una aproximación al caso de la reestructuración vitivinícola desde la economía política de la agricultura. Tesis de Maestría. FLACSO. Sede Académica Argentina, Buenos Aires.

Neiman G 2003. La calidad como articular de un nuevo espacio productivo y de organización del trabajo en la vitivinicultura mendocina, en Mónica Bendini, Josefa Barbosa Cavalarti, Miguel Murmis, y Pedro Tyakoumagkos (comp.). *El campo en la sociología actual: una perspectiva latinoamericana*, Buenos Aires, Editorial La Colmena.

Ospital S y Cerdá JM 2016. Intervención estatal y agroindustria vitivinícola: el caso de la Junta Reguladora de Vinos; *H-Industria*, año 10, n° 18, primer semestre 2016, p. 58-78. Ed. UBA, Buenos Aires.

Pizzarulli F 2018. Los laboratorios públicos de I+D en el sector agro biotecnológico. La apropiación del conocimiento en la interacción con el ámbito productivo; *Actas de las XXVI jornadas de Historia Económica*, La Pampa. Recuperada en: <http://www.aahe.fahce.unlp.edu.ar/concurso-de-tesis/ponencias-xxvi-jornadas-unpalam/Florencia%20Pizzarulli.pdf/view?searchterm=pizzarulli>.

Pizzarulli F 2019. *Los laboratorios públicos de I+D en el sector agrobiotecnológico. La apropiación del conocimiento en asociaciones público-privadas*, Tesis defendida en marzo de 2019 en la Maestría en Ciencia, Tecnología y Sociedad de la Universidad Nacional de Quilmes. Mimeo.

Richard-Jorba R 2000. Cambios tecnológicos y transformaciones económico-espaciales en la vitivinicultura de la provincia de Mendoza (Argentina), 1870-2000, *Scripta Nova. Revista electrónica de geografía y ciencias sociales*, N° 69 (83); 1 de agosto.

Rofman A y Collado P 2006. El impacto de la crisis de los años 2001-2002 sobre el circuito agroindustrial vitivinícola y los agentes económicos que lo integran; *Revista Estudios Regionales y Mercado de Trabajo*, N° 2.

Stein S 2008. Our Savior may not speak Spanish: changing markets and strategies in Argentina's wine revolution, 1990-2008, *Working Paper*, N° 21, American Association of wine economists.

Reconversión fragmentada en la vitivinicultura del Oasis Norte y Valle de Uco de Mendoza, Argentina

Juan Pablo Fili¹
Oscar Carballo¹
Natalia Gusman¹

Introducción

Hacia fines del pasado siglo la vitivinicultura mendocina experimentó una fuerte transformación producto del giro hacia el mercado externo y la producción de vinos de alta calidad enológica. Este cambio permitió hablar de una nueva vitivinicultura en contraposición a otra tradicional o centenaria. Con el paso del tiempo esta concepción dual fue complejizándose a tono con los patrones híbridos que a menudo adoptaron los fenómenos de reconversión. En un primer momento, nos preguntamos acerca de la extensión y profundidad de estos fenómenos en el territorio. Y a partir de ello, en un segundo apartado analizamos el impacto de estas transformaciones sobre la configuración del mercado de trabajo vitivinícola. Este trabajo se apoya en una extensa estancia en campo que ha abarcado diferentes investigaciones (2010-2021), dando origen a numerosas entrevistas y registros de campo. La aproximación cualitativa se complementa con información de fuentes estadísticas y análisis documental. Como resultado, podemos afirmar que el proceso de reconversión ha alcanzado una extensa mayoría de la superficie vitícola

¹ Juan Pablo Fili, Doctor en Estudios Sociales Agrarios CEA-UNC, INTA; Oscar Carballo, Doctor en Estudios Sociales Agrarios CEA-UNC, INTA y Natalia Gusman, Doctoranda en Estudios Sociales Agrarios CEA-UNC, UNCuyo.

en la provincia, pero a su vez la producción de vinos comunes se sostiene en una estructura de productores que han adoptado una estrategia de diversificación de su producción. A nivel de la organización del trabajo, la reconversión no se ha reflejado de igual manera dando lugar a una mayor segmentación del mercado laboral asentada en demandas diferenciadas de trabajo.

Una aproximación a los territorios vitivinícolas post reconversión

La agricultura mendocina se configuró desde finales del siglo XIX a partir del proceso histórico de gestión de sus recursos hídricos. La gobernanza de las aguas generó un complejo entramado hidrosocial en torno a la apropiación, distribución y uso del agua (Martín, 2010). La fuerte institucionalidad del agua en la provincia reflejó esta conflictividad por los derechos de riego en la que el acceso al recurso era fundamental para poder producir. Las duras condiciones ambientales y técnicas llevaron a la construcción de una compleja red de riego que, a su vez, se reflejaba en las relaciones sociales.

En forma simultánea la vitivinicultura se consolidó como producción predominante sentando las bases identitarias y productivas provinciales. El “modelo centenario” (Mateu, 2007) se caracterizó por la utilización intensiva de mano de obra atendiendo a consideraciones técnicas y operativas, y una estructura agraria donde convivían la pequeña y gran explotación. Este modelo productivo, centrado en la producción de altos volúmenes, estuvo sujeto a crisis recurrentes de sobreproducción. Vale la pena señalar que la cartografía vitivinícola de este período se limitó a las tierras irrigadas, dando forma a distintos “oasis” provinciales y marcando un claro contraste con las tierras no irrigadas o el “desierto”.

A partir de la década de 1980, el modelo mostró signos evidentes de agotamiento, influenciado por diversos factores (Fili y Hernandez, 2018). En la década siguiente, se inició una reconversión productiva en toda la cadena vitivinícola, marcando una nueva dirección hacia un enfoque orientado a la calidad. Este cambio se vio respaldado por variaciones en los patrones de consumo a nivel nacional e internacional, la incursión de grandes conglomerados nacionales e internacionales en la industria, y la adopción de un enfoque tecnológico y organizativo innovador.

La nueva vitivinicultura creció en consonancia con una revolución en los sistemas de riego y la explotación de agua subterránea, lo cual permitió incorporar nuevas tierras consideradas marginales bajo el antiguo paradigma tecnológico. De igual manera, la preexistencia del latifundio y su ubicación en pisos ecológicos sanitarios más favorables para la plantación de vides fue decisivo para la elección de nuevas zonas. La nueva vitivinicultura se estableció mayormente fuera de los oasis irrigados y de las redes de irrigación preexistentes, es decir, no compartió la misma ubicación geográfica que tenía la llamada vitivinicultura tradicional. Ello no sólo permitió eludir la conflictividad inherente a las áreas irrigadas tradicionales, sino que también facilitó una rápida expansión sobre las nuevas tierras.

En la cartografía imaginaria provincial se produjo un desdoblamiento que ubicaba las pequeñas y medianas explotaciones en el oasis norte y sur y las grandes y modernas explotaciones en el Valle de Uco. Como vemos esta cartografía fue producto del proceso histórico y ambiental en el que se fue configurando la producción y las posibilidades que fue abriendo la tecnología asociada al riego. Dicha situación instaló una concepción de una fragmentación territorial en el que ambos modelos vitivinícolas están separados tanto geográfica como socialmente. Sin embargo, como veremos en este capítulo, el avance del proceso de reconversión fue diluyendo esta frontera en ciertos aspectos, al mismo tiempo que la consolidación de la nueva vitivinicultura fue ampliando la brecha en otros sentidos.

Siguiendo a Larsimont e Ivars (2015) podemos decir que la nueva vitivinicultura orientada a la producción exportable produjo un proceso de reconversión productiva fragmentaria (al que los autores llaman *spatial fix* selectivo). Ya que quedaron, por un lado, productores integrados a los exigentes circuitos agroalimentarios internacionales y, por otro, aquellos que se integraron de manera subordinada vendiendo sus materias primas u orientándose al mercado interno. No obstante, estas nuevas lógicas productivas lideradas por productores integrados presionaron “cada vez más el sistema de gestión en su conjunto” (Larsimont e Ivars, 2015, p. 35). Las nuevas lógicas se hicieron presentes a través del asesoramiento técnico, precios diferenciales, descuentos en bodega y una larga serie de mecanismos que fueron trazando nuevos estándares productivos al que

debían adaptarse tanto productores integrados como subordinados, lo cual trajo aparejado importantes cambios en las prácticas agrícolas. En efecto, es válido enfatizar que las pequeñas y medianas explotaciones, persistieron debido a cambios sustanciales en sus métodos de producción; aunque muchas de ellas quedarían en el camino.

El arribo del paradigma de la “calidad por sobre la cantidad” en conjunto con la caída del consumo en el mercado interno, ocasionó un monumental proceso de reconfiguración del eslabón agrario del complejo vitivinícola. Como señalan Van den Bosch y Alturria (2023), en el período intercensal 1988-2018 la cantidad de explotaciones con vid se redujo casi a la mitad (48%). Sin embargo, desde una mirada espacial las diferentes zonas² experimentaron trayectorias disímiles. La zona con mayor retracción de explotaciones fue el Oasis Sur, con un 59% de EAP menos en dicho período. Las autoras señalan como principales causas la vulnerabilidad ambiental y una estructura agraria minifundista. La zona norte y centro del Oasis Norte le siguió en cuanto a cifras negativas con una reducción de conjunto del 55%. A una estructura minifundista, se suma allí la presión del avance urbano. Esta reducción se solapa con el crecimiento de la superficie en grandes explotaciones en el sector sur de la misma. El este mendocino también presenta un panorama negativo, pero con una disminución a un ritmo menor que las anteriores, reflejando una caída del 41% de EAP. Por último, el Valle de Uco, la zona paradigmática de la nueva vitivinicultura, es la única que presenta un incremento del número de explotaciones vitícolas con un 28% más en el período considerado.

Si nos centramos en el período 2002-2018 (Ver Tabla 1), los datos del Censo Nacional Agropecuario (CNA) nos muestran que el número de explotaciones con vid pasó de 12.396 a 8.926 EAP, es decir un 28% menos. Esta reducción se concentró principalmente en las explotaciones de hasta 15 ha de superficie implantada total, entre las cuales se concentró el 94% de dicha reducción. En el

² Zonificación empleada por el Instituto de Desarrollo Rural de Mendoza. El Oasis Norte se divide en 3 zonas, Zona Norte (Las Heras y Lavalle), Zona Centro (Guaymallén, Maipú y Luján), Zona Este (San Martín, Junín, Rivadavia, La Paz y Santa Rosa); el Oasis Centro más conocido como Valle de Uco (Tupungato, Tunuyán y San Carlos) y el Oasis Sur (San Rafael, Malargüe y Gral. Alvear).

extremo opuesto las únicas explotaciones que crecieron en números absolutos y relativos fueron las del estrato de más de 100 ha de superficie cultivada total. La combinación de ambos fenómenos ha provocado una importante concentración de la producción primaria (Cerdá, 2022).

Tabla 1. EAPs con vid estratificado según superficie cultivada total. Mendoza. Años 2002 y 2018

	2002	2018
Hasta 5 ha	5.269	3.076
5,1 a 15 ha	4.135	3.051
15,1 a 100 ha	2.786	2.560
Más de 100 ha	206	239
Total	12.396	8.926

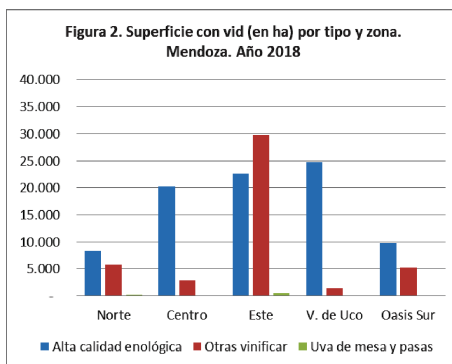
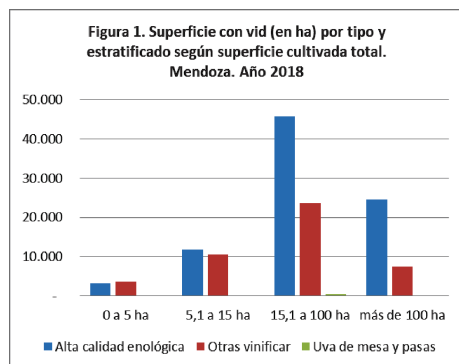
Fuente: Elaboración propia en base a datos del CNA 2002 y 2018.

Sin embargo, en paralelo a la consolidación de la “nueva vitivinicultura”, se materializaron otras tantas opciones que se convirtieron en alternativas de desarrollo para los pequeños y medianos productores vitícolas. Como señala Cerdá (2022) el consumo de vinos comunes en el mercado interno, aunque severamente disminuido respecto a lo observado en el pasado siglo, siguió teniendo una presencia importante. Tal es así, que la participación de los vinos sin identificación varietal representaron el 62% del volumen de vinos despachados al mercado interno en el año 2022 (INV, 2023a). De igual manera la producción de variedades de vid “comunes” encontró otra salida en la producción de jugo de uva concentrado, más conocido como mosto. Inicialmente utilizado como una alternativa para regular la oferta de vino y sostener el precio de la uva, la producción de mosto nacional progresivamente logró hacerse de un lugar importante en el mercado mundial constituyéndose al día de hoy en una alternativa segura de colocación de uvas comunes. Vale destacar que el 90% de la producción se exporta, con “una facturación de entre U\$S 130 y picos de hasta U\$S 200 millones por

año” (Todoagro, 24 de noviembre 2021). Una cifra nada despreciable si consideramos que el conjunto de las exportaciones del complejo vitivinícola nacional oscila en torno a los U\$S 1.000 millones, incluyendo el mosto (INV, 2023b). Además, tanto la producción de mosto como el despacho de vinos al mercado interno, se sustentan en buena medida en alternativas asociativas horizontales en la producción primaria como es el caso emblemático de FeCoVitA³. Esta última se concentra en la elaboración y fraccionamiento de vino de gama baja y media, los cuales se destinan al mercado interno y también a exportación (Neiman, 2009). A una escala menor, también aparecieron otras iniciativas de diversificación que contribuyeron a valorizar la producción de pequeños productores, como lo es la elaboración de vinos caseros a partir del reconocimiento que otorgó el INV en 2002.

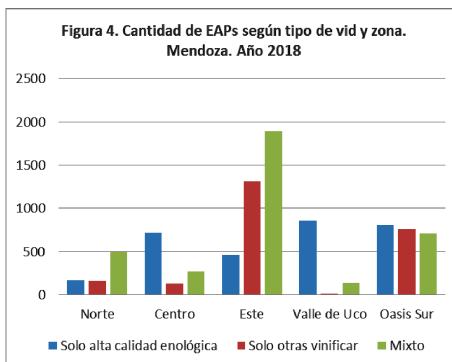
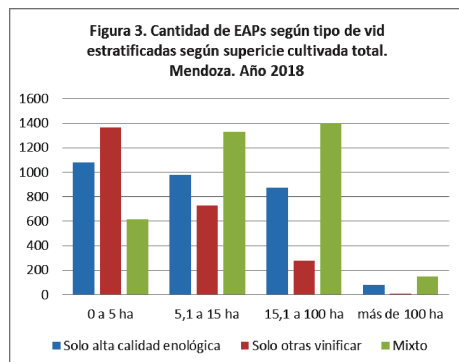
Desde una aproximación según variedades de vid implantadas es posible apreciar el impacto de estas transformaciones. Así mientras para 1990 las variedades de alta calidad enológica representaban tan solo el 25% de la superficie implantada con vid en la provincia (Staricco, 2018) en 2018 esa cifra ascendía como mínimo al 65% (INDEC, 2018). Las figuras 1 y 2 nos muestran la distribución de la superficie destinada al cultivo de de vides de alta calidad enológica, otras para vinificar y uva de mesa o pasas. En la primera podemos apreciar que los dos estratos menores presentan una distribución cercana al 50% entre vides “finas” y “comunes”, además entre estos dos estratos dan cuenta de sólo el 31% de la superficie con vides “comunes”. Ello refleja, por un lado, el alcance de la reconversión entre las explotaciones pequeñas, y por otro, también, la salida de producción de muchas de ellas. La figura 2 nos muestra la importancia que todavía mantiene el cultivo de vides “comunes” en la zona Este y en menor medida en la Zona Norte y el Oasis Sur, y la especialización en vides de alta calidad enológica de la zona centro del Oasis Norte y del Valle de Uco.

³ En el trabajo de Neiman (2009) se estima que FeCoVitA agrupaba alrededor de 1.300 viticultores.



Fuente: elaboración propia en base a datos del Censo Nacional Agropecuario 2018.

Las figuras 3 y 4 nos muestran el reparto de las variedades destinadas a vinificar al interior de las explotaciones. En la primera podemos apreciar que la mayoría de las explotaciones que solo poseen vides “comunes” se concentran en los dos primeros estratos. Sin embargo, en ambos la suma de las EAP con variedades de alta calidad enológica y aquellas que presentan una combinación de vides “finas” y “comunes” son mayoría, lo cual es indicativo del esfuerzo de reconversión productiva que han llevado adelante las explotaciones menores. La figura siguiente nos muestra el reparto de variedades esta vez por zona. Allí podemos observar que las explotaciones dedicadas al cultivo de vides “comunes” se concentran en la Zona Este y el Oasis Sur, pero al igual que sucedió en el caso de los estratos la suma de las explotaciones con planteos de variedades “finas” y mixto son mayoría en ambas.



Fuente: elaboración propia en base a datos del Censo Nacional Agropecuario 2018.

En diferentes artículos se ha problematizado acerca de las características del proceso de transformación que atravesó la vitivinicultura mendocina. Inicialmente se la describió como una “reconversión inconclusa” (Aspiazu y Basualdo, 2001) para destacar las profundas desigualdades que se desplegaron a partir de la misma. Más adelante Starico (2018) afirmó la coexistencia de ambos modelos de acumulación, dando cuenta de cierta estabilización del mercado de uvas comunes; como así también de la participación de algunos actores en ambos circuitos, destacando el rol de algunas grandes bodegas. Los párrafos anteriores abonan en esta dirección y permiten visualizar la relevancia que cobran las estrategias híbridas en un amplio abanico de productores. Se podría hablar de una coexistencia fragmentaria ya que como señala Martín (2009, p. 79) estas dinámicas estimularon “una creciente heterogeneidad al interior de la vitivinicultura, profundizando la coexistencia de diversas configuraciones vinculadas a la producción de distintos tipos de vino y mosto”. En efecto, antes que la distinción entre un modelo moderno y otro atrasado conviene enfatizar en el proceso histórico de reconversión productiva que dio forma a una vitivinicultura fragmentada. Esta coexistencia fragmentaria es visible en las numerosas pequeñas y medianas explotaciones que se reconvirtieron parcial o totalmente, o en la variedad de estrategias que han establecido estos productores para abastecer diferentes mercados, donde las uvas comunes encontraron su nicho como el de mosto o vinos comunes.

El modelo dual bajo la lente de las transformaciones del proceso de trabajo y su organización

En vista de esta complejidad es que proponemos repensar la división entre modelos tradicionales y modernos desde la perspectiva de las prácticas productivas y la organización del trabajo. A los fines analíticos se han clasificado las explotaciones vitícolas en tres grandes grupos de acuerdo a la superficie cultivada total de las mismas. Dichos grupos se conforman de la siguiente manera: de 1 a 15 ha (explotaciones pequeñas); de 15,1 a 100 ha (explotaciones medianas); más de 100 ha (explotaciones grandes). Si bien a primera vista esta clasificación puede resultar muy simplista, como veremos a continuación esta segmentación nos

permite agrupar características bastante homogéneas en aspectos tan diversos como la organización de trabajo, prácticas culturales o la participación en la etapa de elaboración.

Como mencionamos anteriormente, el desembarco de grandes capitales tanto extranjeros como nacionales para la puesta en marcha de modernos viñedos, fue una de las características más visibles y distintivas de la nueva vitivinicultura. El paradigma de calidad impulsado por los llamados países vitivinícolas emergentes se centró en las cualidades de un determinado varietal por sobre el lugar o el *terroir*, para competir con el modelo de los países europeos (Cerdá, 2022). Bajo este esquema las características organolépticas que transmite la cepa resultan centrales, lo cual implica desarrollar un estricto y meticuloso control sobre diferentes parámetros del proceso de obtención de la misma. Frase que también puede resumirse en que “un buen vino sólo puede ser producido con uvas de alta calidad, y la calidad de las uvas es inversamente proporcional a su cantidad” (Staricco, 2018, p. 10).

Este modelo se apoya en prácticas productivas que difieren notablemente de las propias de la “vitivinicultura centenaria”. Pizzolato y Goldfarb (2010) ilustran las tareas de este perfil tecnológico destinado a la elaboración de vinos finos premium, en comparación con otros manejos en variedades de alta calidad enológica pero destinados a la elaboración de vinos de gama media. En ellos se desarrolla toda una serie de prácticas productivas que modifican sensiblemente los tiempos, cantidades y cualificaciones de la demanda de trabajo. En primer lugar, como estos viñedos se desarrollan en su totalidad bajo sistemas de riego por goteo, posibilita controlar en forma estricta el suministro de agua que llega a la planta, realizar prácticas como fertirrigación, un mejor control de malezas, combatir heladas, etc. En segundo lugar, en este perfil tecnológico se lleva a cabo todo un manejo de canopia muy específico, que implica diferentes tareas tales como acomodar y envolver brotes, despampanado, desbrote, deshoje, raleo de racimos, entre otros, que implican una mayor demanda de trabajo. A ello se suman otras tareas propias del mayor perfil tecnológico, como el acomodado de mangueras de riego por goteo, colocación y remoción de malla antigranizo antes y después de ciertas labores, manejo de maquinaria para aplicaciones y otras labores que se han ido mecanizando, como pepoda, despampanado y cosecha.

Sin embargo, tal grado de control sobre el proceso productivo solo se desarrolla en los viñedos propios de las grandes bodegas (por lo general con más de 100 ha implantadas), bodegas boutique o en productores integrados con bodegas, bajo relaciones que algunos autores han descrito como de semicautividad (Rofman y Collado, 2005). El trabajo aquí se organiza, en primera instancia con una plantilla reducida de asalariados permanentes, entre los cuales se incluyen administradores, ingenieros agrónomos, tractoristas y otros empleados con habilidades polivalentes y cierto grado de calificación. Esta dotación de personal resulta insuficiente para cubrir la mayoría de las diferentes labores estacionales que se presentan a lo largo del ciclo productivo para un viñedo de estas características. El grueso de las mismas descansa en la contratación discontinua, pero sostenida a lo largo del ciclo productivo, de nutridos contingentes de trabajadores temporarios. La cantidad de personas requeridas para estas tareas es muy variable. Además, algunas de las mismas se pueden realizar en un periodo extendido con pocas personas o en periodos breves aumentando el tamaño de las cuadrillas. En los momentos de mayor demanda de trabajo, estas empresas pueden llegar a requerir más de 100 trabajadores extra en alguna de sus fincas para efectuar la cosecha. Al respecto un técnico de una gran bodega con 300 ha de viñedos propios comentó que a los 20 trabajadores de finca permanentes suman en cosecha “un promedio de 120 personas de febrero a abril, y a partir de junio hasta diciembre estamos con 60 o 70 personas, más o menos, casi todo el año” (Ing. agrónomo, Luján, 2021). La composición de las cuadrillas para estas tareas es variada, observándose la feminización de algunas labores como es el caso de la atada, y la participación de migrantes temporarios fundamentalmente en época de cosecha.

Como señalamos más arriba, la tarea de cosecha se ha ido mecanizando progresivamente, y en algunos casos se realiza de manera complementaria a la cosecha manual, o se realiza en su totalidad en forma manual en los cuarteles destinados a vinos super premium. “Tenemos el 90% mecanizado (...) muy poca gente para cosecha, es como decir vamos a sacar un cuartel en Tunuyán, bueno 30 personas, pero un día. (...) Superpremium es poco, todo lo que es premium ya se puede salir con máquinas” (Ing. agrónomo, Tupungato, 2016).

La contratación de trabajadores temporarios se ha tercerizado de manera generalizada hacia empresas de colocación de empleo temporario y empresas de servicios agropecuarios. Sobre ellas recae la tarea de reclutar, transportar y registrar a los trabajadores. Bajo esta modalidad las bodegas delegan en un tercero las complejidades y prisas de reclutar contingentes muy variados de trabajadores, tanto en tamaño como calificación, en numerosos momentos del año. Al mismo tiempo se logra diluir el vínculo directo con la empresa y compartir las responsabilidades legales y administrativas de la contratación de estos trabajadores. El presidente de una gran empresa vitivinícola comentó: “tratamos también de rotar un poco las cuadrillas para que no terminen siendo personal efectivo, porque sino después como que son todos efectivos y no nos conviene” (empresario, San Martín, 2018). La gerente de una gran bodega con viñedos agregó al respecto:

Sí nos preguntamos si sería más económico la contratación directa, porque el pago de aportes y todas estas cuestiones legales es similar. Pero por la variabilidad del trabajo, la necesidad de mucho personal en periodos cortos y de menos personal en otros, nos resulta más eficiente la subcontratación (gerente, Maipú, 2019).

El énfasis en el registro de los trabajadores se debe en parte a los mayores controles laborales a los que están sometidos los grandes viñedos, como también a la obtención de certificaciones de calidad para ingresar a determinados mercados (Quaranta, 2009).

Cabe aclarar que el desarrollo de tales estrategias de contratación ha sido posible por la eliminación de una de las figuras centrales del “modelo centenario” previo, el regante, y su reemplazo por un sistema mecanizado. El riego periódico constituía la base de un trabajo permanente sobre el cual se organizaban el resto de las tareas de mantenimiento de los cultivos. Bajo el modelo centenario esta figura se correspondía mayormente con la del contratista de viñas y frutales⁴. Este tipo de contrato implica la residencia en la finca del contratista junto a su grupo familiar, tema para nada secundario ya que estos últimos se involucran normalmente en las tareas de la finca como parte del contrato, es decir sin recibir

⁴ El contratista de viñas y frutales recibe a su cargo una determinada superficie por la cual obtiene una suma mensual y un porcentaje de la cosecha, además de una vivienda en la explotación. Este trabajador debe hacerse cargo de todo el trabajo de mantenimiento del cultivo, para lo cual cuenta habitualmente con la fuerza de trabajo de su grupo familiar, como así también eventualmente debe contratar trabajadores temporarios.

un salario aparte. El contratista y su familia se encargaban de la mayoría de las tareas de mantenimiento del cultivo. La intensidad de las labores imposibilita que un grupo familiar difícilmente pudiera hacerse cargo de más de 10 ha. En este sentido el reemplazo del trabajo permanente por trabajo temporario y la consecuente ruptura de lo que Poblete (2012) llama la unidad casa/trabajo, significó no solo el fin de la residencia en la finca de esas familias sino también la pérdida de una fuerza de trabajo que operaba en la práctica como temporaria pero fidelizada. En algunas fincas de grandes bodegas aún es posible observar estos patrones de residencia más allá del cambio en las prácticas culturales, aunque son una minoría.

Como vimos anteriormente la producción de vides de alta calidad enológica también se difundió entre las medianas y pequeñas explotaciones vitícolas de la provincia. Sin embargo, las prácticas productivas aquí no siguen, por regla general, estándares tan precisos como los observados en los cultivos para vinos premium. Fundamentalmente no se realiza un trabajo tan meticuloso y detallado sobre la canopia, siendo menos frecuente encontrar labores como desbrotes destinados a controlar rendimiento, deshoje, despampanado o raleo de racimos (Pizzolato y Golfarb, 2010). En los cuarteles de uvas “comunes” ocurre algo similar, concentrándose la mayor parte de la demanda de trabajo en labores como poda y tironeo, atada y cosecha (Battistella y Quaranta, 2010). Además, en las explotaciones medianas y pequeñas existe poca difusión del riego mecanizado, por lo cual esta tarea se realiza a la usanza tradicional, es decir con una persona encargada del riego cada cierta superficie.

La organización del trabajo permanente en las pequeñas explotaciones descansa generalmente en la fuerza de trabajo familiar, del productor solo en conjunto con trabajo asalariado, o en menor medida en contratistas de viña. En tanto en las explotaciones medianas el trabajo directo del productor y su familia se diluye y su lugar lo ocupa la figura del contratista y/o trabajo asalariado permanente. Además, resulta habitual que esta fuerza de trabajo permanente resida en la finca junto a su familia. En particular los familiares de los contratistas y productores participan frecuentemente como fuerza de trabajo no remunerada en las labores culturales, en tanto los familiares de los asalariados permanentes

también lo hacen, pero como asalariados temporarios. Todo ello redundando en una demanda de trabajo considerablemente distinta de lo observado en los viñedos de las grandes bodegas. Tal es así que esta fuerza de trabajo resulta suficiente para realizar la mayoría de las labores de mantenimiento de los cultivos, por lo cual la necesidad de contratar trabajadores temporarios se reduce mayormente a tareas de poda, tironeo⁵, atada o cosecha.

En cuanto al registro de los trabajadores permanentes, en las pequeñas explotaciones la contratación suele realizarse de manera informal, con acuerdos de palabra y pagos por día trabajado. Citando a un productor: “me pidió que le diera tres días de trabajo por semana (...) así que yo le pago la luz, el agua, le doy la casa y no le pago mucho pero bueno, le ayudo de vez en cuando con algo más (pequeño productor, Rivadavia, 2021)”. En las explotaciones medianas, la contratación tanto de asalariados permanentes como contratistas está más regularizada, sin embargo, el bajo monto de los salarios fijados por convenio lleva a que muchos de estos trabajadores deban buscar algún trabajo extra.

Para las tareas de poda, tironeo y atada el reclutamiento de trabajadores temporarios lo lleva a cabo el productor o el contratista. Estos trabajadores suelen ser locales y a menudo son vecinos o conocidos del productor o del personal permanente. Estas labores pueden extenderse en el tiempo, por lo cual con una cantidad reducida de temporarios pueden llevarse a cabo en tiempo y forma. Un productor graficó “vos contratas a una chica para atar un cuartel. Y ella tiene libertad de elegir cuándo venir... a lo mejor viene un domingo o después que salen los chicos de la escuela” (pequeño productor, Junín, 2021). La contratación se realiza por lo general de manera informal y la paga es a destajo, aunque en las explotaciones medianas el registro de éstos trabajadores mejora ligeramente.

Para el momento de cosecha el panorama se presenta más complicado. La mayoría de los productores manifestaron la dificultad que existe al momento de reunir el personal necesario para llevarla a cabo en tiempo y forma. Claro está que esta preocupación ha estado presente durante toda la historia de la vitivinicultura en la provincia (Altschuler, 2023). No llegar a reunir el número adecuado deriva

⁵ Consiste en retirar los sarmientos luego de la poda.

en una serie de problemas tales como prolongación excesiva del tiempo de cosecha, con el riesgo de recibir descuentos en bodega por el paso del grado brix de la uva, la inmovilización de los camiones por el llenado excesivamente lento, etc. Frente a este panorama, pudimos notar ciertas diferencias en las prácticas de reclutamiento que llevan adelante los productores pequeños y medianos. En el primer caso se intenta reclutar por relaciones de proximidad, es decir entre vecinos, familiares, etc., pero estos esfuerzos resultan insuficientes y una gran cantidad de productores se ha volcado a contratar el servicio de cuadrilleros, a pesar del sobrecosto que implica. Entre las empresas medianas en cambio se pudo observar una considerable capacidad propia de movilización de fuerza de trabajo temporaria, ya sea reclutando trabajadores entre familiares y conocidos de los trabajadores permanentes, trayendo y alojando migrantes, o armando cuadrillas propias entre varios productores.

En este tipo de explotaciones el registro de los trabajadores temporarios para cosecha resulta escaso. Aun pagando el convenio de corresponsabilidad gremial⁶, muchos productores no asentaban a estos trabajadores. Cabe aclarar, además, que en este caso los cuadrilleros no cumplen ninguna función de registro de los trabajadores, como sí lo hacen las empresas de colocación de empleo temporario o de servicios agropecuarios. Interrogados al respecto, muchos productores deslindaron su responsabilidad sobre los trabajadores, aduciendo que se rehusaban a ser registrados por los inconvenientes que ello pudiera generar en la percepción de programas de ayuda social⁷. Por el contrario, de parte de los trabajadores una buena cantidad manifiesta que lo habitual es el trabajo no registrado.

Las prisas para levantar la cosecha, en una época donde todos compiten por una fuerza de trabajo ya escasa lleva muchas veces a incurrir en diversas

⁶ El CCG es una normativa alternativa al Régimen General de la Seguridad Social para el registro y pago de las cargas sociales. La particularidad reside en que el monto contribuciones se reemplaza por una tarifa sustitutiva, la cual se calcula sobre quintales cosechados efectivamente y no sobre masa salarial como debería hacerse por la vía del Régimen General.

⁷ Este inconveniente debería haberse resuelto a partir del Decreto 514/2021, del día 06/09/2021. Sin embargo, en indagaciones posteriores se observó que este decreto muestra complicaciones en su implementación y no es muy conocido por trabajadores y empleadores.

irregularidades. El no registro de los trabajadores es una de ellas, a lo cual se suman condiciones laborales deficientes, el ingreso de trabajadores con niños a las explotaciones, etc. La toma de estos riesgos se asienta además en el menor control a los que proporcionalmente están sujetas este tipo de explotaciones. Respecto a este dilema un productor mencionó: “Si a la poca gente que quiere trabajar nos obligan a registrarla y si los registramos no vienen a cosechar y si por cuestiones de la producción nosotros no podemos esperar...” (productor mediano, Tupungato, 2021).

Como podemos observar las diferentes prácticas culturales y de organización del trabajo que llevan a cabo, por un lado, las grandes empresas y, por otro, las explotaciones medianas y pequeñas ha dado lugar a un mercado de trabajo segmentado. Así las primeras, como conjunto, generan una demanda de trabajo discontinua pero sostenida a lo largo de buena parte del año. Esta demanda se suple por intermedio de empresas de colocación de empleo temporario o de empresas de servicios agropecuarios. Sin embargo, para poder ser tomados por estas empresas los trabajadores deben tener ciertas características. En primer lugar, estos trabajadores deben resignar el cobro de asignaciones sociales como parte de sus ingresos a cambio de un empleo discontinuo, pero relativamente estable. En segundo lugar, estos trabajadores tienen que tener resueltas las tareas de cuidados familiares debido a que las empresas no permiten el ingreso de niños a sus establecimientos.

En contraste las explotaciones vitícolas pequeñas y medianas generan una demanda de trabajo temporalmente mucho más acotada, focalizada en unos pocos momentos del ciclo productivo. Esto significa que los trabajadores que cubren estos puestos tienen que buscar otros ingresos durante la mayor parte del año. Quaranta (2009) señala que estos trabajadores rurales se caracterizan por una mayor intermitencia en los períodos de empleo, configurando un calendario anual donde alternan períodos de ocupación, desocupación o empleo inestable. De esta manera los trabajadores construyen ciclos de trabajo alternando entre diferentes actividades agrícolas y otras actividades en sectores informales donde, frecuentemente, se ve involucrado el resto del núcleo familiar; empleos con los cuales la viticultura pasa a competir abiertamente por estos trabajadores. Esta inestabilidad redundante en que el cobro de programas de ayuda social sea un

componente significativo de su ingreso al cual no están dispuestos a renunciar. Para el caso de las mujeres trabajadoras además la falta de alternativas de cuidado, cuya principal razón reside precisamente en los bajos ingresos percibidos, a menudo lleva a que no les quede más opción que continuar con ellas en el horario laboral, con los inconvenientes que ello trae aparejado. De igual modo los magros ingresos que perciben estas familias implica que tampoco puedan resignar las entradas que genera el componente femenino del hogar. Así relataba su experiencia un trabajador:

se termina la cosecha de uva y bueno salir a buscar afuera, cosecha de aceituna o de tomate, albañilería. (...) Los que tienen laburo de invierno son los que venían trabajando todo el verano con esas cooperativas⁸ y ya más o menos están garantizados, no nosotros (obrero agrícola, Tupungato, 2012).

Esto da cuenta de la fragmentación del mercado de trabajo, no solo ya la clásica diferenciación de entre permanentes y estacionales, sino también al interior de los trabajadores estacionales. Estas formas inestables y a su vez cambiantes en que se estructuran las estrategias productivas de las empresas hacen mella en la estructuración de la vida cotidiana que busca acoplarse a esta mayor estacionalidad e inestabilidad del trabajo. Esto lleva a la creación de categorías laborales con relativa estabilidad y otras donde la vulnerabilidad se ve amplificada por numerosos factores.

Conclusiones

A partir de la década de 1980 el modelo centenario vitivinícola organizado generalmente en pequeñas y medianas explotaciones y en la ocupación intensiva de mano de obra entró en crisis. En la década siguiente comenzó un proceso de reconversión con un enfoque orientado a la calidad del vino. Los cambios operados en toda la actividad determinaron una reconversión fragmentaria, con productores integrados a los circuitos internacionales, otros orientados al mercado interno y otra gran cantidad participando, en mayor o menor grado, en ambos circuitos.

⁸ Se refiere a cooperativas de trabajo, modalidad de contratación fraudulenta muy difundida hasta mediados de la pasada década. Después de muchas polémicas, su lugar lo ocuparían las empresas de prestación de servicios agropecuarios (Carballo y Fili, 2013).

Esta coexistencia fragmentaria es visible en las múltiples pequeñas y medianas explotaciones que se reconvirtieron parcial o totalmente atendiendo las oportunidades comerciales que podían cubrir. Y si bien la división en esquemas tradicionales y modernos fue provechosa durante mucho tiempo al permitirnos visualizar claros contrastes entre un sistema declinante y otro en expansión, hoy en día debemos estar atentos a una serie de circuitos que proporcionan diferentes alternativas de reproducción para los productores vitícolas.

A nivel de la organización del trabajo la reconversión tampoco se reflejó de manera homogénea. En su lugar es posible observar una mayor segmentación del mercado de trabajo asentada en las demandas diferenciadas de trabajo por un lado de las grandes explotaciones y por otro de las medianas y pequeñas. Así las grandes explotaciones orientadas a la producción de vinos *premium* han desarrollado una organización del trabajo extremadamente flexible en base a la contratación sostenida de asalariados temporarios. En tanto en las medianas y pequeñas explotaciones se sostienen los patrones de organización del trabajo típicos del modelo centenario, con picos agudos de demanda de fuerza de trabajo temporal en unos pocos momentos del año, cubiertos en general bajo formas precarias. Esto lleva a una mayor segmentación del mercado laboral donde se estratifican en una misma actividad productiva diferentes tipos de trabajadores. Estas formas inestables y a su vez cambiantes de la demanda de trabajo hacen mella en la estructuración de la vida cotidiana de las y los trabajadores que buscan acoplarse como se pueda a las mismas.

Referencias

Azpiazu D, Basualdo E 2001. *El complejo vitivinícola argentino en los noventa: potencialidades y restricciones*. CEPAL-ONU, Buenos Aires, 202 pp.

Altschuler B 2023. “Escasez” de mano de obra y “falta” de trabajo. Transformaciones del trabajo rural en la vitivinicultura mendocina. En P Collado. *Subalternxs, invisibles, extenuadxs: un recorrido por circuitos del trabajo rural en la provincia de Mendoza*. Teseo Press, Mendoza, p. 69-102.

Battistella M, Quaranta G 2010. La demanda de mano de obra en uva de mesa, provincia de San Juan. En G Neiman. *Estudio sobre la demanda de trabajo en el agro argentino*. CICCUS, Buenos Aires, p. 237-256.

Carballo O, Fili JP 2013. *Las cooperativas de trabajo agrícola y sus trabajadores en Mendoza: un estudio sobre su emergencia desde los años 90 y las formas de “enmascarar” las relaciones de trabajo*. Tesis de licenciatura, Universidad Nacional de Cuyo, 143 pp.

Cerdá JM 2022. La otra cara de la transformación vitivinícola: los pequeños productores mendocinos. *Anuario del Instituto de Historia Argentina* 22(1), e160.

Fili JP, Hernández JJ 2018. Crisis vitivinícola de los 80 en Argentina. *RIVAR* 5(13):98-116.

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos INDEC 2018. *Censo Nacional Agropecuario*

Instituto Nacional de Vitivinicultura INV. Informe anual. Mercado interno de vinos. Año 2022. 2023a mayo [citado 11 diciembre 2023]. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2018/10/informe_anual_mercado_interno_2022.pdf.

Instituto Nacional de Vitivinicultura INV. Mercado externo de productos vitivinícolas 2022. 2023b setiembre [citado 11 diciembre 2023]. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2018/10/informe_anual_exportaciones_2022_1.pdf.

Larsimont RS, Ivars JD 2015. Ciclo hidrosocial y violencia epistémica en el complejo agroindustrial de Mendoza-Argentina. *Waterlat-Gobacit Network Working Papers* 2(2):11-38.

Martín F 2010. *La naturaleza del poder. Ecología política del desarrollo (capitalista) regional en Mendoza, Argentina. 1879-2000*. Tesis doctoral, Universidad Nacional de Buenos Aires, 266 pp.

Martín F 2009. *Las transformaciones recientes en la agricultura de oasis en Mendoza, Argentina. Una aproximación al caso de la reestructuración vitivinícola desde la economía política de la agricultura*. Tesis de maestría, FLACSO, 123 pp.

Mateu AM 2007. El modelo centenario de la vitivinicultura mendocina: Génesis, Desarrollo y Crisis (1870-1980). En M Delfini, D Dubbini, M Lugones, I Rivero. *Innovación y empleo en tramas productivas de Argentina*. UNGS-Prometeo, Buenos Aires, p. 56-80.

Neiman G (coord.) 2009. *Desarrollo rural y cooperativismo. Desafíos, oportunidades y estrategias*. FAO, Roma, 133 pp.

Pizzolato D, Goldfarb L 2010. La demanda de mano de obra en uva para la elaboración de vinos finos, provincia de Mendoza. En G Neiman. *Estudio sobre la demanda de trabajo en el agro argentino*. CICCUS, Buenos Aires, p. 271-284.

Poblete L 2012. De trabajadores inamovibles a trabajadores móviles. El caso de los contratistas de una región vitícola de Mendoza, Argentina. *Cuadernos de Relaciones Laborales* 30(2):519-539.

Quaranta G 2009. Precariedad ocupacional y calidad de empleo en frescos de exportación: el caso de la uva de mesa en la provincia de San Juan (Argentina). *9º Congreso Nacional de Estudios del Trabajo*. Buenos Aires.

Rofman A, Collado P 2005. El impacto de la crisis de los años 2001-2002 sobre el circuito agroindustrial vitivinícola y los agentes económicos que lo integran. *IV Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales*. Buenos Aires.

Staricco J 2018. ¿Reconversión inconclusa o régimen de acumulación dual? Una lectura regulacionista de las transformaciones recientes en el sector vitivinícola argentino. *Mundo Agrario* 19(41), e088.

Todoagro. Mosto argentino: la construcción de una potencia exportadora. 24 noviembre 2021 [citado 11 diciembre 2023] Disponible en: <https://www.todoagro.com.ar/mosto-argentino-la-construccion-de-una-potencia-exportadora/>.

Van den Bosch M, Alturria L 2023. Transformaciones de los sistemas vitícolas en la provincia de Mendoza. Dinámica y diversidad durante las tres últimas décadas. *Anuario Centro de Estudios Económicos de la Empresa y el Desarrollo* 15(20): 25-74.

Panorama da prática de visitação em áreas produtoras vitivinícolas no Brasil com ênfase na região Sul

Pedro de Alcântara Bittencourt César¹

Caroline Peccin da Silva²

Aspectos gerais da produção de uva e vinho no Rio Grande do Sul – Brasil

O território de cultivo de uva e a produção de vinho no atual Rio Grande do Sul, inicialmente, estavam associados a uma área da expansão colonial espanhola. Assim, nos séculos XVII e XVIII, na parte oeste deste estado, configuravam-se as missões jesuíticas de redução e catequese dos povos guaranis. Nesse contexto, os religiosos inseridos no território hispano-americano, por meio das dinâmicas de ocupação e expansão do império espanhol, cultivavam uvas e produziam vinhos, principalmente para as cerimônias católicas. Entretanto, não se observa o desenvolvimento desses fatos na produção vitivinícola dos dias atuais.

Posteriormente, no estado encontra-se o cultivo vitífero em quintais e pequenas propriedades dos imigrantes açorianos, principalmente germânicos. Esta prática se faz na primeira metade do século XIX, e fundamentalmente em áreas aos arredores de Porto Alegre. Nela, além de produzir algumas uvas *vitisviníferas* destaca-se o cultivo da uva Isabel, ou seja, híbrida *vitislabrusca*, reconhecida como uva de mesa. Seu cultivo se faz por um percurso nas terras gaúchas.

¹ Pesquisador Bolsa Produtividade CNPq e Doutor em Geografia (USP).

² Arquiteta, Mestranda em Turismo e Hospitalidade (UCS).

Inicialmente, o percurso abrange os arredores de Pelotas, incluindo a Ilha dos Marinheiros, e se estende até as proximidades da capital, bem como áreas adjacentes à parte inferior da encosta do estado. Posteriormente, a atividade se estabelece na Serra Gaúcha (César e Tronca, 2020).

Desta maneira, com a vinda dos imigrantes italianos, o cultivo da uva adquire novos contornos. Utilizando técnicas e equipamentos já empregados anteriormente, eles introduzem a uva Isabel em suas plantações. Observa-se que desafiam a lógica de utilizá-la apenas como uva de mesa e inicia a vinificação, algo pouco comum. Nesse cenário, embora nunca tenha alcançado os padrões exigidos por consumidores mais exigentes e especializados, ela se torna a base da produção de vinho no território brasileiro, paradoxalmente suprimindo outras propostas de cultivo de uvas, como as variedades viníferas.

A produção de uva na Serra Gaúcha se sustenta em alta produtividade por hectare e os preços baixos de vinho, além do apoio do Governo Federal com leis protecionistas que desestimulam a produção de vinhos finos. Apesar disso, há décadas existem estações de pesquisas vitivinícolas no estado, apoiadas tanto pelo governo quanto por iniciativas privadas que desenvolvem técnicas e indicam futuras mudanças para o setor produtivo, essas implantadas tardiamente.

Com o fim da barreira de importação de vinho e com as novas demandas locais por vinhos de uvas finas, surgem novas expectativas para o setor. Associa-se a entrada de algumas empresas multinacionais de bebidas que introduzem ou reforçam vinhos com uvas *varietais*. É interessante notar que, em termos paisagísticos, há uma mudança do cultivo de uva do sistema de latada para o sistema de espaldeira em algumas áreas. Isso determina mudança no antigo panorama de cultivo de uva e de vinhos. Esse panorama também impulsiona o consumo nas áreas de produção, promovendo a prática do enoturismo.

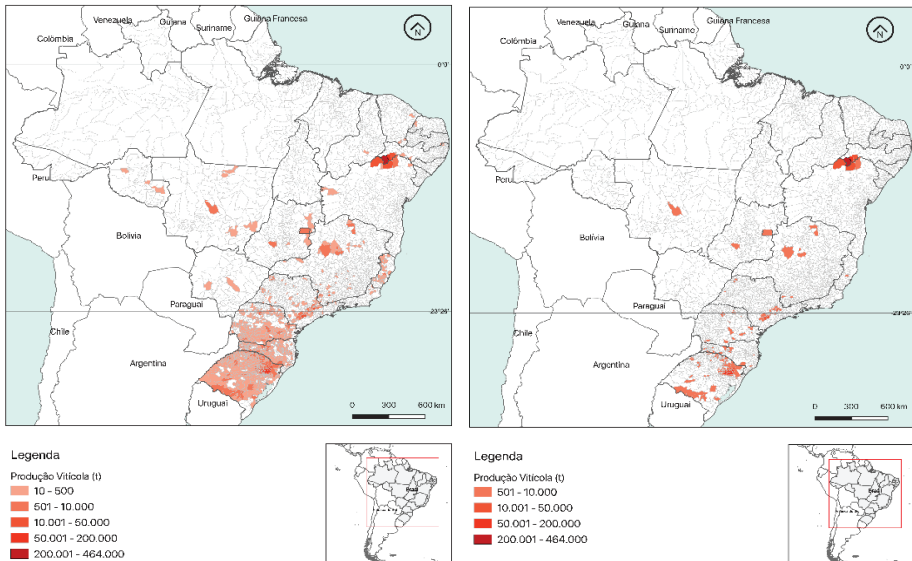
Panorama da produção vitícola no Brasil

Uma breve análise na distribuição da produção de uva no Brasil revela a formação de polos vitivinícolas, além de seu uso para o enoturismo. Neste comparativo (ver Figura 1), observam-se claramente duas questões específicas: a

força produtiva do estado do Rio Grande do Sul é evidente ao considerar toda a área de produção de uva no Brasil; e outras regiões produtoras da fruta, como o Vale do Rio São Francisco, soma-se as áreas no Rio Grande do Sul, incluindo o nordeste (Serra Gaúcha e Campos de Cima da Serra) e sul (Campanha e Serra Sudeste). No entanto, ao considerar principalmente os aspectos históricos e de governança desses setores, o estado gaúcho se destaca.

Nos países emergentes, que englobam o Brasil, observam-se certas características na questão produtiva que se sustentam nas contradições dos processos capitalistas. Entre estas, pode-se notar no setor vitivinícola a existência de duas matrizes produtivas com suas características definidas. Encontram-se as empresas transnacionais, voltadas para a elaboração de produtos para diversos mercados e públicos exigentes, no que Harvey (2014) aponta como formadoras de rendas de monopólio. Estas são frequentemente empresas transnacionais que visam a atender às demandas de mercados distantes. Em contraste, existem pequenos proprietários rurais envolvidos na agricultura familiar, que dispõem de pouco capital e tecnologia. Entretanto, neste último modelo produtivo, mantém-se uma estreita relação homem-terra, caracterizando e definindo valores culturais e sociais (Cesar *et al.*, 2014).

Figura 1. Distribuição vitícola no Brasil



Fonte: Elaborado pelo próprio autor com base em dados do Ministério da Agricultura.

Novos modelos de produção capitalista caracterizam o momento econômico atual. Nele se estabelece o que alguns pesquisadores denominam de Nova Ruralidade (Salvatierra, Villarreal, 2009), ao incorporar uma nova visão de funcionalidade estrutural. Espera-se, nesse contexto, o não incentivo de ações voltadas para as agriculturas tradicionais, baseadas em lógicas camponesas, mas em um cenário de agricultura desenvolvida, com novas estratégias que agregam valores produtivos e apelos de consumo inovadores (César, 2014). Esse panorama pode se contrastar com a polaridade observada anteriormente.

A produção da uva e do vinho no Nordeste do Rio Grande do Sul

Na década de 1870, inicia-se a ocupação territorial de forma ordenada no nordeste do Rio Grande do Sul. Essa ocupação caracteriza-se pela transposição de imigrantes com seus usos e costumes, principalmente oriundos da península itálica. Sua relação espacial se estabelece por uma síntese entre especificidades dadas por oportunidades, imposições, ideologias, questões legais, fatores físico-ambientais entre outras condições. No processo, marca-se determinantemente a distribuição dos lotes rurais com algumas características específicas: minifúndios de ocupação e produção familiar (Nascimento, 2009).

Os imigrantes, ao receberem terras do governo brasileiro, agregavam sua produção agrária com produtos específicos. Soma-se nelas a *expertise* vitivinícola e a adaptação de uvas produzidas pelos povos germânicos e aclimatizadas no Rio Grande do Sul pelo governo (Cabral, 2004).

tentativas, os produtores se especializaram na produção de uvas e vinhos (Engemann, 2009). Assim, se expressa uma nova paisagem através da produção e da reprodução do seu território.

A produção e venda de vinhos por meio de cooperativas torna-se um grande diferencial. Nela, o incentivo do governo brasileiro inicia-se com a vinda do italiano Giuseppe Paterno, com o objetivo explícito de implantar este modo de governança (Lockmann, 2006, p. 26). Porém, os empresários individuais já instalados, chamados de elite comercial, entram em confronto e se fortalecem criando o Sindicato Patronal do Vinho. Eram 49 empresários que, para dificultar o associativismo, questionavam a qualidade dos vinhos e difundiam um discurso nesse sentido. Desestimulava-se, assim, a produção artesanal, seja por imposição, seja “pela violência como força econômica da acumulação, através da legislação discriminatória, restrição da compra do vinho, destruição dos estoques” (Tavares de Santos, 1984, p. 83). Nesse momento, as cooperativas não tiveram êxito.

Na década subsequente, o Governo Federal volta a incentivar a formação de cooperativa. Assim, a maior parte destas empresas, conhecidas décadas depois, é criada neste momento, como a Cooperativa Vinícola Aurora e a Cooperativa Vinícola Garibaldi. Suas formações, entretanto, não diferenciavam muito das dinâmicas básicas do capitalismo. No ano de 1931 cria-se a Cooperativa Viti-Vinícola Aliança Ltda. por 47 produtores rurais, estabelecida em Monte Ibérico da 9ª légua, interior de Caxias do Sul. Neste período, o estado do Rio Grande do Sul já caracterizava como grande produtor nacional de vinho e a Cooperativa Viti-Vinícola Rio-grandense chega a deter 80 por cento da produção (Elgmann, 2009, p. 68) (César e Amorim, 2014, p. 9).

Entre as décadas de 1930 e 1960, marca-se o período das cooperativas vitícolas. Entre elas, sobressaem a Companhia Vinícola Rio-Grandense, a Cooperativa Vinícola Garibaldi, a Cooperativa Aliança e a Cooperativa Vinícola Aurora, em contraponto às cantinas rurais (empresas familiares principalmente).

Ao longo dos anos, as cooperativas têm estabelecido parcerias estratégicas com outros detentores de tecnologia e mercado. Um exemplo notável é a Cooperativa Vinícola Aurora, que demonstrou pioneirismo nesta área ao formar uma parceria com Bernard Tillan na década de 1950. Duas décadas depois, produzem conjuntamente o vinho Conde de Foucauld. Nessa associação, impulsiona-se a modernização do processo e do parque industrial. Posteriormente, esta empresa associa-se à multinacional Seagrans e produz o vinho Forestier.

As unidades produtivas individuais se posicionam no mercado de uma maneira mais agressiva a partir da década de 1970. Nesta década, inicia-se, mesmo que sem representar uma mudança substancial, a produção em escala comercial de vinhos finos. Destaca-se, assim, uma acentuada transformação produtiva nos municípios de Bento Gonçalves e Pinto Bandeira, embora com alterações pontuais em outras áreas limítrofes. Mesmo assim, a uva Isabel, com o vinho colonial, persiste como a principal característica da região, embora com uma acentuada mudança para o seu uso, direcionamento também para a produção de suco. Paradoxalmente, confronta-se com as variedades vitiviníferas e com o modelo de gestão liberal da produção rural. Nela, buscam-se mercados e políticas internacionais, definidas pela “necessidade do desenvolvimento capitalista globalizado e neoliberal” (Silva, 2008, p.73).

Acontecem na década de 1970 outras mudanças no setor. Com o mote na qualidade, que contrapunha ao vinho de mesa (colonial), observa-se a chegada do capital estrangeiro com a vinda das multinacionais: Heublen (EUA), BritishTobaco (Inglaterra), WelchFoodInc (EUA), Commodities Int. (EUA), Marubeni (Japão) e Martin Rossi (Itália). Essas agregam valores produtivos e novas tecnologias para o setor.

Com o início da internacionalização de parte da produção vinícola nacional, o país entra no mapa das grandes áreas produtoras mundial de vinho, mesmo que modestamente. Outro marco dessas novas abordagens, associando qualidade ao vinho, ocorre em Garibaldi. Em 1974, surge a Provifim (Produtora de Vinhos Finos) como uma associação dos grupos Cinzano e Mötet&Chandon, junto ao grupo de investimento nacional Monteiro Aranha. Dois anos antes, em 1972, a empresa inglesa Heublein adquire a empresa Bento Gonçalves e Dheher.

Sabe-se que todo o processo capitalista se faz e alimenta por suas contradições. Na década de 1970, se efetiva como período de fortalecimento da propriedade industrial privada na comercialização dos produtos do vinho. Entretanto, neste momento inicia a consolidação de inúmeras cantinas associada a produção de marcas de produtos locais. Redefine-se assim, um novo processo de associativismo entre alguns dos produtores, modernizando a técnica, embora utilizando as mesmas matérias-primas (uva Isabel, Bordô ou Niágara) na maioria das vezes (César e Amorim, 2014, p. 11).

Atualmente, mais de 50 mil pessoas, entre produtores rurais e familiares, mantêm uma relação produtiva com o setor na Serra Gaúcha. No entanto, um

ponto conflituoso que reforça esta questão está relacionado aos produtos de vinho sem os devidos registros. Levantamentos realizados no setor indicam, por exemplo, a existência de mais de 150 produtores de uva e vinho em Caxias do Sul, dos quais menos de um terço possui registro de marca. Essa situação reflete-se por toda a região, onde existem mais de 500 empreendimentos, embora apenas um número significativamente menor esteja legalmente consolidado como vinícolas. Esses produzem o na informalidade, e usando muitas vezes o registro como produtor rural.

A ocupação e a Vitivinicultura na região do Pampa e da Serra Sudeste

Desde o início da ocupação europeia nesta parte da América, há registros da produção de uva, ainda que de maneira modesta. Em 1626, as primeiras videiras foram plantadas pelo jesuíta Roque Gonzáles. Este religioso, natural de Buenos Aires, formou as primeiras parreiras nas missões de São Nicolau, marcando os primeiros cultivos desta fruta no território que hoje pertence ao estado do Rio Grande do Sul. Essas são “áreas de colonização espanhola no Brasil, especialmente na fronteira do Rio Grande do Sul, [onde] a vitivinicultura não obteve desenvolvimento” (Manfio, 2018, p. 59). Entretanto, é importante destacar que essa dinâmica histórica está associada à ocupação da América Espanhola.

Em terras da América Portuguesa, no ano de 1732, foram plantadas mudas de uvas. Posteriormente, em 1824, chegaram outras castas com a colonização germânica (Martins, 2017, p. 16). Assim como observado nas áreas do Pampa, ou seja, da Campanha: “A produção de uva (...) começou em áreas pontuais com os jesuítas no século XVII e com os portugueses no século XVIII” (Flores, 2011, p. 49). Outro evento significativo na história vitivinícola ocorreu em 1890, com a vinda do italiano João Remedo ao Brasil. Ele adquiriu uma pequena propriedade em Santana do Livramento e implanta uma vinícola. No entanto, seu legado não perdurou após sua morte em 1924 (Brenner e Castro, 1986; Flores, 2011).

Segundo Manfrio (2018), esta região é marcada pela influência do Uruguai. Produtores deste país vizinho começaram a se estabelecer em Bagé, Dom Pedrito,

Alegrete e Uruguaiana desde os anos de 1880, adotando o sistema de condução em espaldeira. No povoado de Seival, atualmente município de Candiota, estabeleceu-se a cantina familiar Marimon (Gonçalves, 2016). Esses italianos migraram inicialmente para o Uruguai e, posteriormente, para o Brasil em 1888 (Manfrio, 2018, p. 82). Mais tarde, nessas terras, foi estabelecida a vinícola Seival Estate, onde são produzidos os vinhos com a marca Quinta do Seival, mesmo após a aquisição pelo Grupo Miolo (Manfrio, 2018, p. 82).

A partir de estudos técnicos na década de 1970, foram identificadas “as características edafoclimáticas favoráveis na região, que atraíram a atenção e investimentos, predominantemente estrangeiros, aliados a iniciativas de empresas da Serra [Gaúcha]” (Flores, 2011, p. 15-6). Assim, entre os anos de 1974 e 1976, uma pesquisa liderada por Harold Olmos e realizada entre a Universidade de Davis, a Universidade Federal de Pelotas e a Secretaria de Agricultura do Rio Grande do Sul determinou as qualidades para o plantio de uva na região da Campanha. “O Pampa Gaúcho é considerado um dos melhores locais do país para a produção de uvas e vinho” (Cassol *et al.*, 2011, p. 2). Dessa forma, determinavam-se os fatores físicos e condições edafoclimáticas para a produção da uva na região (Flores, 2011; Manfrio, 2018, p. 83).

Marca-se também a vinda do grupo japonês Hombontre as décadas de 1970 e 1980. Essa empresa adquiriu a Fazenda Santo Antônio em Santana do Livramento, criando a marca Santa Colina, com vinhos de apelo californiano (Flores, 2011). Posteriormente, essa propriedade foi vendida para a Cooperativa Nova Aliança. Destaca-se, nesta ação o plantio de uvas *Vitisviniferas* na Campanha, especialmente em Santana do Livramento. Reforça-se nela a produção pela multinacional Seagram, na vinícola Almadén na década de 1970, caracterizando o município “(...) pela exploração empresarial de grandes áreas, nas quais são investidos valores expressivos em mão de obra e mecanização” (Flores, 2011, p. 51).

Assim, percebe-se que estes produtores de uva participam dessas políticas públicas de diversificação produtiva, aproveitando à visibilidade trazida pela cadeia produtiva do vinho instalada na Campanha Gaúcha, por empresas de vinhos finos. Convém destacar que entre os agricultores familiares de uva existem também aqueles que mantêm a produção com capital próprio, juntamente com apoio da EMATER,

Instituições de Ensino e Pesquisa e Secretaria de Agricultura do Municípios. A comercialização da uva e dos produtos acontece localmente (Manfio, 2018, p. 88).

O papel da Vinícola Miolo na região é marcante, tendo ultrapassado a marca de 4 milhões de litros de vinhos em 2002 em suas unidades no Nordeste, no Vale do São Francisco e na Campanha (Susin, 2003, p. 3). Assim, observa-se que os investimentos iniciais na região por multinacionais contrastam com os investimentos das empresas de origem na Serra Gaúcha, as quais também sentem a necessidade de trazer mão de obra especializada para o setor.

Em 2005, a Livramento Vinícola, então propriedade de um grupo japonês, com uma área de 450 hectares (65 hectares de cultivo), foi adquirida pela Cooperativa Nova Aliança. No entanto, o caso mais recente de expansão por aquisição foi da Almadén, adquirida pelo Grupo Miolo (Flores, 2011). Também se destacam a Vinícola Salton, Miolo, Anghebem, Lídio Carraro e Casa Valduga, que expandiram para as cidades de Bagé, Candiota e Encruzilhada do Sul, respectivamente, aumentando suas áreas de cultivo (Triches, 2008, p. 82) e associando-se a novas lógicas econômicas (César e Amorim, 2014, p. 12).

Assim, a região da Campanha vem tendo cada vez mais destaque com a vinda de empresas da Serra Gaúcha e com investimentos intensificados na produção vitivinícola, como evidenciado em 2010 com a criação da Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha. A territorialização desse processo é um movimento histórico impulsionado pela expansão do capitalismo, envolvendo fatores culturais e diversos aspectos, de lugares e de pessoas (Flores, 2011, p. 22).

A partir de 2009, a Campanha se consolida como uma região vitivinícola, o que é reforçado pela busca de Indicação Geográfica. Além disso, há a formação de um eixo Serra Gaúcha-Campanha Gaúcha no processo, o que fortalece a produção por empresas nacionais. Enquanto antes a presença de recursos do empresariado estrangeiro era marcante, posteriormente houve a aquisição dessas empresas por empresas nacionais, como a compra pela Cooperativa Aliança em 1983 e a compra da Almadén pelo Grupo Miolo. Adiciona-se a vinda dos grupos Salton e Valduga de Bento Gonçalves para a região, além da produção da vinícola de Galvão Bueno, jornalista conhecido, em Candiota, em propriedade vizinha ao grupo Miolo.

No caso específico da Campanha, as condições edafoclimáticas favoráveis aliadas ao preço mais barato da terra, atraíram, nos últimos anos, tradicionais produtores de vinhos da Serra Gaúcha como Miolo e Salton (Albert, 2012). Isto se deve a necessidade das empresas vitícolas da Serra Gaúcha em investir na expansão da área de produção e diversificações de vinhos (Manfio, 2018, p. 83).

As oportunidades nessa região reforçam as necessidades do mercado global e contrapõem aos altos custos fundiários na Serra Gaúcha (Niederle, 2010). Essa premissa levou a investimentos em inovações que possibilitassem a produção de vinhos de qualidade com valores competitivos, implementando novos vinhedos (Niederle, 2010 e Manfio, 2018).

Marca-se também a vinda de novos produtores vinculados à região.

Tais produtores assumem posições de técnicos nas empresas e possuem áreas próprias onde cultivam seus parreirais e a implantação dos vinhedos coincide com a fase de expansão. Além disso, o aumento na área plantada e número de propriedades também ocorre a partir de investimentos visando diversificação da produção por produtos locais e também nos assentamentos da reforma agrária (Flores, 2011, p. 54).

Agrega-se a visitação turística, como em Santana do Livramento, com um turismo anterior de compras consolidado. A essa iniciativa soma-se a Casa Valduga, juntamente com a vinícola uruguaia Bodegas Carrau, que também participa do processo de enoturismo com produção em ambos os países.

Outro ponto a destacar é a formação da Rede de Centros de Inovação em Vitivinicultura, promovido pelo Bravin e ligado ao Sibratec (Sistema Brasileiro de Tecnologia), dentro do Ministério de Ciência e Tecnologia, operando com recursos da Finep (MTC, 2010). A rede está vinculada ao programa 'rede de centros de inovação' e tem objetivo de gerar cooperação entre instituições de pesquisa, em parceria com empresas, visando impulso ao desenvolvimento tecnológico e econômico para o setor (Flores, 2011, p. 63).

Quadro 1. Caracterização Serra Gaúcha e Região Campanha

Região Serra / Campos de Cima da Serra			
Empreendimento	Vinícola	Vitícola	Município
Vinícola Valduga	X	X	Bento Gonçalves
Vinícola Miolo	X	X	
Vinícola Larentis	X	X	
Vinícola Pizzato	X	X	
Vinícola Lídio Carraro	X	X	
Vinícola Salton	X	X	
Vinícola Luiz Argenta	X	X	Flores da Cunha
Casa Venturini	X	X	
Vinícola Bebber	X		
Cave Geisse	X	X	Pinto Bandeira
Vinícola Peterlongo	X	X	Garibaldi
Vinícola Tonet	X	X	Caxias do Sul
Vinícola Campestre	X	X	Vacaria
Região Campanha / Serra do Sudeste			
Vinícola Almadén	X		Santana do Livramento
Salton	X		
Cordilheira de Santana	X	X	
Coop Nova Aliança	X		
Colina	X		
Vinícola Guatambu	X	X	Dom Pedrito
Peruzzo Vinhas e Vinhos	X	X	Bagé
Campos da Serra	X	X	Itaqui
Moet Chandon	X		Encruzilhada do Sul
Vinícola Valduga	X		
Coop Nova Aliança	X		

Fonte: Próprio dos autores (2023).

A diversificação das atividades na região também reflete a presença de empreendedores locais, em sua maioria produtores do setor da pecuária, que estão expandindo suas operações para incluir a produção de uvas e vinhos. Essa mudança na utilização das propriedades, com a incorporação da viticultura, permite a esses produtores diversificar suas atividades e ampliar sua fonte de renda (Silveira, 2018, p. 97).

Panorama da visitação enoturística

Para o desenvolvimento deste trabalho foram feitas algumas diferentes abordagens nas vinícolas e suas respectivas localidades. Resumidamente, realiza-se observação direta, com pontuais visitas aos municípios e as cidades inseridas, além de aplicação de questionário aos empreendedores e consultas em sites de avaliação. Neste contexto, compreende-se se elas recebem visitação, e como se relacionam como produto turístico. Tem-se como base a percepção dos visitantes.

Para o entendimento da avaliação dos visitantes, foram levantadas pessoas que recentemente visitaram as vinícolas. Dessa maneira, considerando a existência desproporcional entre a região do nordeste e a sudeste do Rio Grande do Sul, fez-se um equilíbrio de levantamento ao número de vinícolas e de respondentes.

Nas análises das localidades, foram observados dois pontos fundamentais: a oferta turística das localidades e o rastreamento dos visitantes por meio de seus apontamentos nos sites de mapeamento e de avaliação, como o Google Maps. Um exemplo dessa análise é a constatação de que o principal ponto de visitação enoturística, o Vale dos Vinhedos e, conseqüentemente, Bento Gonçalves, não oferece uma quantidade suficiente de meios de hospedagem em relação à quantidade de visitantes. Isso sugere que o local pode atuar como uma oferta complementar de outras áreas turísticas, como a região das Hortênsias. Seus visitantes são excursionistas, ou seja, aqueles que não pernoitam no local. Essa visão ampla das dinâmicas turísticas e de hospedagem é essencial para compreender melhor o comportamento dos visitantes e para identificar oportunidades de melhoria na infraestrutura turística das localidades.

Os visitantes das vinícolas na região nordeste do Rio Grande do Sul, incluindo Serra Gaúcha e Campos de Cima da Serra, têm uma ótima impressão

dos locais visitados. Eles avaliam positivamente principalmente o desempenho dos guias, sommeliers e enólogos que os acompanharam, destacando as informações “encantadoras” sobre a qualidade do vinho, o contexto histórico dos proprietários, com ênfase na origem italiana, e todo o entorno e contexto das vinícolas. Raramente há referências específicas à localidade. Os pontos negativos mencionados, que são raros, estão relacionados principalmente à falta de informações prévias, o que pode ser atribuído a uma interface limitada na pré-visitação aos sites das vinícolas e a atuação da governança turística regional vinculada.

A análise da região da Campanha sugere que os visitantes demonstram um interesse específico na valorização da paisagem, em contraste com a relativa pouca ênfase nos aspectos históricos e memoriais das vinícolas. Em algumas vinícolas, identifica-se a falta de suporte de apoio ao visitante, bem como questões não supridas pelo entorno do município e por outros empreendimentos em implantação.

Quanto à região da Serra Sudeste, é notável que as visitas ainda estão em fase de implantação. Além disso, em algumas vinícolas, não se observa uma intenção clara de associar a experiência de visitação com a venda de produtos.

Essas análises destacam diferentes abordagens e desafios em cada região, ressaltando a importância de compreender as preferências e expectativas dos visitantes. Além disso, enfatizam a necessidade de identificar oportunidades para melhorar a experiência de visita e promover os produtos das vinícolas. De modo geral, observa-se que são demandas que não têm um maior suporte e conhecimento a outras experiências no mundo do vinho. Na Serra Gaúcha, muitos identificam que as respectivas vinícolas avaliadas eram melhores de que outra(s) visitada(s) mas dificilmente observam-se valores pontuadas de qualificação. A maior parte dos visitantes os surpreendem com a qualidade do vinho, embora também demonstre pouco conhecimento com o setor e o produto. O enoturismo tem se tornado uma ferramenta para a identificação de um mercado em expansão igual ao consumo nacional.

Síntese da prática de visitação no Rio Grande do Sul

O conceito de enoturismo, também conhecido como turismo do vinho ou “*winetourism*”, conforme descrito por Hall, Sharples e Macionis (2000) e reforçado por Getz (2000), abrange a visitação associada à produção, a gastronomia e às festas relacionadas com a cultura vitivinícola. Getz esclarece que o enoturismo envolve viagens com um interesse especial na visita a regiões produtoras de vinhos, sendo que os viajantes podem ser motivados a fazer essas visitas durante viagens realizadas por outras intenções. Além disso, ressalta-se a importância das infraestruturas para o desenvolvimento do enoturismo, bem como a necessidade de sistemas de suporte para as numerosas adegas de pequena dimensão que contribuem para enriquecer a paisagem enoturística.

A definição destacada de enoturismo como uma modalidade específica de turismo centrada na experiência relacionada ao vinho e à cultura vinícola é fundamental para orientar estratégias eficazes de promoção e desenvolvimento do enoturismo em diferentes regiões vinícolas. Getz e Brown (2006) argumentam que o turismo de vinho é uma forma de comportamento simultâneo e uma estratégia utilizada pelos destinos para desenvolver sua oferta, promovendo e comercializando atrações e imagens relacionadas com o vinho. Os potenciais contributos do enoturismo incluem o alargamento de mercados e o aumento das vendas para os proprietários das adegas, emprego e aumento do rendimento para as populações locais e agentes envolvidos no fornecimento de serviços necessários, além de receitas para as entidades regionais e locais de turismo (Busby; Rendle, 2000).

Esses argumentos destacam a importância do enoturismo como uma estratégia de desenvolvimento regional, promovendo a valorização econômica e cultural das regiões vinícolas. Ao compreender o potencial impacto positivo do enoturismo, os gestores e *stakeholders* podem adotar medidas para fomentar essa modalidade de turismo e fortalecer a presença das regiões vinícolas no mercado turístico.

O conceito de enoturismo no país, e especificamente na Serra Gaúcha, está inicialmente relacionado à realização de eventos. Desde os primeiros anos de 1900, realizam-se encontros festivos associado à venda de vinhos, principalmente em

Caxias do Sul. Nesta condição: “No ano de 1912, Penna de Moraes, novo intendente municipal, percebe que Caxias do Sul já possuía um nome com certo reconhecimento no país, associado à sua produção agrícola, mas carecia de infraestrutura urbana” (César e Marcolim, 2017, p. 542). Por consequência, inicia-se a ideia de centralizar essas festividades que desdobram na realização da primeira Festa da Uva em 1931. Atualmente, sabe-se que diversos outros municípios da região também mantêm estes eventos, como a Fenachamp em Garibaldi e a Festa Nacional do Vinho em Bento Gonçalves. Todas com certa referência de centralidade na de Caxias do Sul.

Entretanto, a prática de visitação a vinícolas apresenta outros desdobramentos. Bento Gonçalves tem uma trajetória desde a década de 1920, associada com a degustação e abertura de restaurante nas áreas de produção de uva e vinho. Na década de 1960, “(...) a região do Vale dos Vinhedos recebe turistas para conhecer a produção vitivinícola. Dá-se este pioneirismo local à família Tumeleiro” (César, 2020, p. 141). Desde década de 1970, algumas vinícolas começam a dispor de restaurante e pousada como observado na Vinícola Valduga. Essa com certo pioneirismo.

Com relação à região da Campanha faz-se um percurso em direção da venda direta ao consumidor e ao enoturismo. Assim:

Nessa conjuntura, a Associação dos Vinhos da Campanha possui treze associados, a saber: Salton, Miolo, Cooperativa Nova Aliança, Cordilheira de Santana, Guatambu Estância do Vinho, Rigo Vinhedos e Olivais, Dunamis Vinhos e Vinhedos, Estância Paraizo, Peruzzo Vinhas e Vinhos, Routhier & Darricarrère, Bodega Sossego, Campos de Cima e Vinhetica (Silveira, 2018, p. 95).

Dessa maneira, mesmo considerando a questão consolidada na Serra Gaúcha, algumas vinícolas da Campanha reforçam a abertura das suas áreas produtora para o consumidor.

Agradecimentos

Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), pela bolsa de Pesquisador Produtividade concedida.

À Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio Grande do Sul (Fapergs), pela bolsa Pesquisador Gaúcho.

Referências

- Busby G, Rendle S 2000. The transition from tourism on farms to farm tourism. *Tourism Management*, 21 (6): 635-642.
- Brenner E, Castro, J 1986. A nova fronteira dos vinhos de Palomas. *Revista Geográfica Universal*, 40: 67-72.
- Cabral, Carlos. *Presença do vinho no Brasil: um pouco de história*. São Paulo: Cultura, 2004.
- César PAB *et al.* 2014. Caminhos da Colônia: análise socioespacial do roteiro rural em Caxias do Sul (RS). In: *Anais do Congresso internacional sobre Turismo Rural e Desenvolvimento Sustentável*, São Paulo, Universidade de São Paulo.
- César PAB 2022. Rota e roteiro turístico de Bento Gonçalves-RS: compreendendo a relação entre território e governança. *Revista Hospitalidade*, 19: 133-154.
- César PAB, Marcolim M C 2017. Festa e Espaço Urbano: A Festa da Uva em sua Relação com a Cidade de Caxias do Sul-RS (Brasil). *Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade*, 9(IV): 537-556. Disponível em: DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v9i4p537>.
- César PAB, Tronca B 2020. Uva Isabel como recurso para a transformação de um território e de uma região. In. César PAB *et al.* (orgs.). *Gastronomia e vinhos: contributos para o desenvolvimento sustentável do turismo: estudos de caso: Brasil e Portugal*. Caxias do Sul, RS: Educus, p. 182-195.
- César PAB, Amorim EMC 2014. Formação econômica e espacial da produção de uvas e vinhos na Serra Gaúcha (RS) como pressuposto ao enoturismo. *Anais do XI Seminário Anual da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo*, 1-20, Natal, RN. Disponível em: <https://www.anptur.org.br/anais/anais/sumario.php?versao=11>.
- Elgelman D 2009. *Da estância ao parreiral: um estudo de caso sobre a vitivinicultura em Santana do Livramento (RS)*. Dissertação de Mestrado. UFRGS, Porto Alegre.
- Flores SS 2011. *Desenvolvimento territorial sustentável a partir dos territórios do vinho: O caso dos “vinhos da campanha”*. Dissertação de Mestrado. DG-UFRGS, Porto Alegre.
- Fortes LP 2019. *Acompanhamento e gestão da produção de uvas viníferas na Serra do Sudeste do Rio Grande do Sul*. Monografia. UFRGS, Porto Alegre.
- Getz D 2000. Explore Wine Tourism: Management, Development & Destinations; Cognizant Communication Corporation. *Tourism Management*, 23 (6): 641-643.

- Getz DB 2006. Critical success factors for wine tourism regions: A demand analysis. *Tourism Management*, 1: 46-158.
- Gonçalves F 2016. Campanha tem se fortalecido como destino enoturístico no Estado. *Jornal Zero Hora. Caderno Viagem*. Porto Alegre.
- Harvey D 2014. *Cidades rebeldes: Do direito à cidade à revolução urbana*. São Paulo: Martins Fontes.
- Hall CM, Sharples L, Cambourne B (orgs.) 2000. *Wine tourism around the world: Development, management and markets*. Elsevier, Oxford.
- Jalfim A 1991. Elementos para o estudo da agroindústria vinícola: uma abordagem da indústria vinícola rio-grandense. *Ensaio FEE*, Porto Alegre, 12 (1): 229-247.
- Lockmann MEP 2006. *Fatores determinantes e estratégias que influenciaram o desenvolvimento da Cooperativa Aurora*. Nos últimos 10 anos. Monografia. UFRGS, Porto Alegre.
- Manfio V 2018. *Vitivinicultura e associativismo: a dinâmica da associação vinhos da campanha na formação de um Território no Rio Grande do Sul, Brasil*. Tese de Doutorado. PPG-UFRGS, Porto Alegre.
- Nascimento RRF 2009. *A formação urbana de Caxias do Sul*. Caxias do Sul (RS): Educ. Salvatierra NM, Villarreal LZ 2009. La reconfiguración neoliberal de los ámbitos rurales a partir del turismo: Avance o retroceso? *Convergencia. Revista de Ciencias Sociales. Universidad Autónoma del Estado de México*, 16 (50): 133-164.
- Silva LFM 2008. *De celeiro a cenário: vitivinicultura e turismo na Serra Gaúcha*. Tese de Doutorado em Sociologia. FFLCH-DG-USP, São Paulo.
- Silveira B 2018. *Marketing de lugares como promotor do desenvolvimento territorial: análise nas empresas vitícolas e vitivinícolas da região da Campanha Gaúcha*. Dissertação de Mestrado. Unipampa, Santana do Livramento, 2018.
- Tavares dos Santos JV 1984. *Colonos do vinho: estudo e subordinação do trabalho camponês ao capital*. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 1984.

Rumo ao oeste: a expansão da vitivinicultura em Santa Catarina/Brasil, no século XXI

Samira Peruchi Moretto¹

Gabrieli Elisa da Costa²

Michely Cristina Ribeiro³

A vitivinicultura brasileira tem se desenvolvido nas últimas décadas, em regiões diversificadas do país, desde o Sul até o Nordeste. A expansão do cultivo em condições tão variadas tornou-se possível com o desenvolvimento de pesquisas e qualificação de mão de obra, como ressalta Eunice Nodari (2017). Entretanto, no Sul do país, a presença de imigrantes europeus contribuiu para que o cultivo das videiras tomasse um lugar de destaque ainda no século XIX.

Em Santa Catarina, apesar de o início dos cultivos acompanhar a formação de colônias de descendentes de italianos, foi na segunda metade do século XX que a produção do vinho encontrou melhores condições para se expandir, contando com o auxílio do Programa de Fruticultura de Clima Temperado (PROFIT). Ainda que a vitivinicultura ocorra em maior volume no Planalto Catarinense e no Vale do Rio do Peixe, regiões propícias para o desenvolvimento dos parreirais, outras regiões também fazem parte da cadeia vitivinícola catarinense, como o Oeste Catarinense. Neste trabalho, analisamos o desenvolvimento da vitivinicultura na Mesorregião Oeste Catarinense (Ederson Nascimento *et al.*, 2021), tomando como base o crescimento de famílias produtoras de uva para

¹ Doutora em História. Professora de História do PPGH da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) e Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Email: samira.moretto@uffs.edu.br.

² Mestranda em História, Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS). Email: gabrieli.costad@gmail.com.

³ Mestre em História. Doutoranda em História, Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Email: michelycristina@gmail.com.

vinho em municípios próximos a Chapecó após os anos 2000. Além de revisão bibliográfica, as análises foram feitas a partir de matérias de periódicos da região, disponibilizados on-line e em acervos locais, dados recolhidos com os produtores e consulta a materiais disponíveis na Epagri Chapecó.

Ao observarmos a historiografia através do olhar proposto pela História Ambiental, os estudos científicos sobre a Vitivinicultura passaram a ser realizados mais frequentemente nos últimos anos, em âmbito nacional. Quando consideramos a região Vitivinícola que corresponde ao Oeste de Santa Catarina⁴, no campo das ciências humanas esse é um recorte que ainda carece de estudos, para que seja possível compreender os aspectos históricos do desenvolvimento da vitivinicultura.

A vitivinicultura se preocupa tanto com a produção da uva quanto com a elaboração do vinho, abrangendo as áreas de atuação da viticultura, que é o cultivo de videira, ou seja, a plantação de uva, e vinicultura, que se refere à produção, envasamento, distribuição e comercialização de vinhos a partir das uvas cultivadas na viticultura. A vinícola pode fazer o processo completo, desde a preparação do solo até vinhos finos, espumantes, de mesa, suco de uva e uva para consumo. Contudo, isso não é uma regra, já que algumas vinícolas, inclusive presentes nesse estudo, não realizam o processo completo, comprando a uva de terceiros, por exemplo. De acordo com documento disponibilizado no Portal Embrapa (2021), os tipos de uvas que são geralmente cultivadas pelas vinícolas, como um todo, são da espécie *vitis vinifera*, que diz respeito à espécie de uvas mais cultivada no mundo, também conhecida como “uva fina” ou “uva europeia”, usadas para fabricação de vinhos finos, como Merlot, Malbec, Tannat, entre outros. Outros tipos de uva também são cultivados, como as americanas (*Vitis labrusca*), que são também conhecidas como “uvas de comer ou chupar” por se soltarem fácil das cascas, ou “uvas rústicas”, por terem maior resistência às pragas e doenças fúngicas (Portal Embrapa, 2021), e as híbridas, que são provenientes do cruzamento entre

⁴ Nesta pesquisa, o termo “Oeste Catarinense” não contempla **todos** os municípios da Região Oeste do estado de Santa Catarina, mas sim os municípios de Chapecó, Cordilheira Alta, Itá, Marema, Palmitos, Pinhalzinho, São Carlos e Xanxerê, onde estão localizados os produtores mapeados por esse estudo.

diferentes espécies (Umberto A. Camargo *et al.*, 2008). Essas geralmente são destinadas à produção de vinhos de mesa e sucos de uva (Gabrieli da Costa, 2023).

A produção de vinho no Brasil começou durante o período colonial, quando as primeiras variedades de uva foram trazidas para a capitania de São Vicente por Martim Afonso de Souza, em 1532. No que diz respeito à região Sul, o plantio de videiras teve início no Rio Grande do Sul em 1626. Naquela região, os primeiros exemplares foram introduzidos pelos padres jesuítas, mas, no século XIX, outros tipos foram trazidos pelos imigrantes alemães e italianos, prevalecendo o cultivo de uvas oriundas de Portugal e Espanha. No entanto, a produção dessas castas europeias foi afetada por doenças fúngicas provenientes de videiras nativas da América do Norte. Como resultado, variedades americanas, como Isabel, Niágara Branca e Niágara Rosada, foram cultivadas pelos imigrantes no século XX (Marieta Ferreira e Valdiney Ferreira, 2018). Protas, Camargo e Mello (2006) afirmam que o cultivo de castas europeias, como Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Malbec, Merlot, entre outras, foi retomado de forma mais expressiva com a utilização de fungicidas.

Conforme documentação disponibilizada no Portal do Repositório de Acesso Livre à Informação Científica da Embrapa (ALICE), relacionada a pesquisadores da Embrapa Uva e Vinho, atualmente, em escala nacional, a produção de uvas finas e de mesa engloba uma extensa superfície territorial de cerca de 71 mil hectares, com vinhedos distribuídos de Norte a Sul do Brasil. Em virtude da pluralidade ambiental e climática, o país é fragmentado em zonas de cultivo vitivinícola, já que as espécies plantadas requerem condições atmosféricas e edáficas ideais para crescer de forma saudável e produtiva.

Na região estudada no presente artigo, por décadas havia apenas a produção de vinhos de mesa, mas no século XXI este cenário começou a mudar. Com a expansão da vitivinicultura em todo o estado, a mesorregião passa a entendê-la como uma oportunidade de expansão econômica, com várias atividades atreladas, como a venda da uva, venda dos subprodutos, enoturismo, entre outras (Gabrieli da Costa, 2023).

Incentivo à fruticultura e a expansão do cultivo das videiras em Santa Catarina

A especulação em torno dos investimentos em fruticultura no estado de Santa Catarina iniciou na década de 1950, momento em que madeireiros da região verificaram que as matas verdes estavam alcançando a escassez (Jó Klanovicz, 2012). Como alternativa, algumas empresas madeireiras começaram a buscar outros tipos de investimentos, como foi o caso da madeireira dos irmãos René e Arnaldo Frey, do município de Fraiburgo, em Santa Catarina, que cortava madeiras nativas da Mata Atlântica para fabricação de tábuas e caixas. A empresa era significativamente grande, pois tinha representantes nos estados do Rio de Janeiro e São Paulo, sendo que, neste último, a serraria comercializava caixas de madeira de Araucária para a vinícola Schenk, que foi a ponte entre os Irmãos Frey e investidores franco-argelinos que procuravam investir em fruticultura no Brasil (Jó Klanovicz, 2012). Nodari (2017, p. 83) observa que a ocorrência do desmatamento e posterior implementação de áreas de cultivos de videira pode ser notada em diferentes regiões, pois “as áreas de clima temperado, após um exaustivo e destrutivo extrativismo das enormes florestas nativas, passaram pela policultura, e, no decorrer das décadas, algumas áreas se tornaram referência na fruticultura com destaque especial à viticultura”.

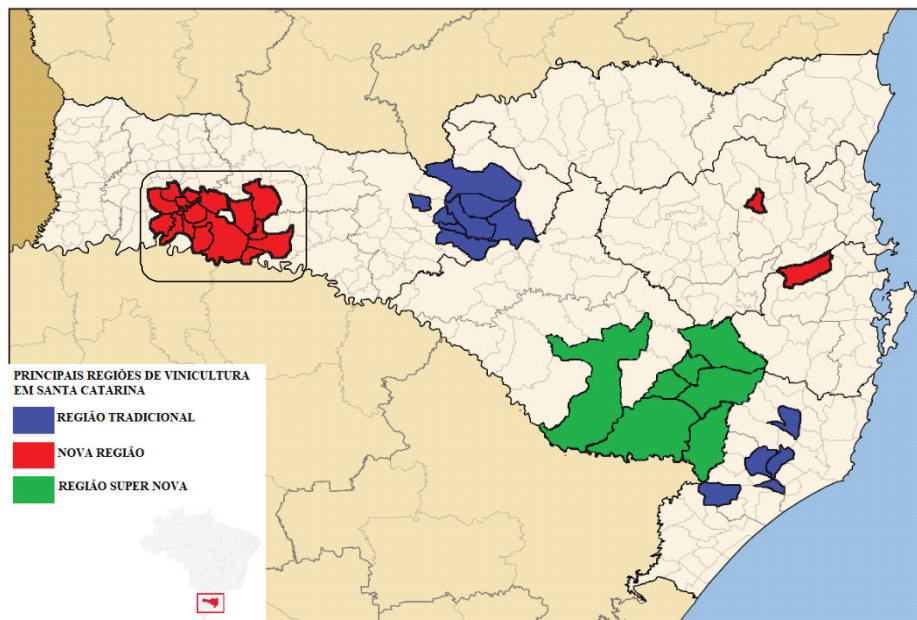
No âmbito dos incentivos estaduais, a região do Alto Rio do Peixe foi a que se destacou ao longo da segunda metade do século XX, com a implementação dos projetos atrelados ao PROFIT (Joel Pereira, 2022). O estado de Santa Catarina se destacou pela fruticultura, principalmente com o cultivo de maçãs e de uvas, aparecendo com produção relevante em dados do IBGE desde a década de 1970, em relação à pomicultura, e da década de 1980 no que diz respeito à viticultura. Dentro da estratégia de produção de vinhos, a região do Meio-oeste catarinense se sobressaiu, tornando-se uma das maiores produtoras de vinho no estado (Cordeiro *apud* Flavia Losso e Raquel Pereira, 2011). Foi nessa área, na primeira metade do século XX, que os italianos que haviam migrado do Rio Grande do Sul iniciaram a construção da cadeia vitivinícola mais importante do estado, até hoje reconhecida através de comemorações como a Festa da Uva, em Videira, por exemplo.

Quanto à vitivinicultura, Santa Catarina se localiza desde a década de 1980 no segundo lugar do ranking nacional de produtores de vinhos e sucos, de acordo com reportagem no jornal *Diário da Manhã*, publicada em julho do mesmo ano, sendo a principal região produtora do estado o Vale do Rio do Peixe. É notório que a colonização tem influência na tradição vitivinícola presente nessa região do estado. Segundo Terreri, Velasco e Nodari (2022, p. 35), a história da vitivinicultura nessa região está diretamente ligada à história do município de Videira, uma vez que, ainda na década de 1940, a uva já era destaque na produção, ao lado do milho e do trigo, e isso pode ser visto através de comemorações realizadas à época da colheita:

Essas celebrações, comumente chamadas de vindima, remontam a uma longa tradição existente em várias partes do mundo. Os festivais acontecem no período da colheita da uva com a intenção de comemorar o sucesso de mais uma safra. A vindima é motivo de festa para produtores, colonos, apreciadores de vinho e toda a comunidade. Essas comemorações assumem diferentes formas e tamanhos, indo desde uma festa meramente familiar ou comunitária até um evento de nível estadual ou nacional.

Sendo assim, em Santa Catarina a vitivinicultura encontra-se majoritariamente na região do Vale do Rio do Peixe, tendo como polo o município de Videira, seguido pela região do Planalto e da Serra Catarinense, que produz os chamados Vinhos de Altitude, uma vez que as videiras encontram-se em uma região fria e alta do sul do país. Entretanto, com a globalização da produção e do consumo de vinho, bem como seu reconhecimento enquanto *commodity* (Carla Rocha e Eunice Nodari, 2021), o plantio de uva para a produção de vinhos, tanto finos quanto de mesa, vem ascendendo cada vez mais no estado e avançando para outras regiões. Assim, as regiões do estado que vêm seguindo na mesma direção, visando ao aumento na produção de uvas para vinho, podem ser observadas no mapa 1, elaborado por Terreri, Velasco e Nodari (2022), demonstrando as regiões de produção vitivinícola de Santa Catarina:

Mapa 1. Principais regiões vitivinícolas de Santa Catarina



Fonte: Laianny C. G. Terreri, Julia M. Velasco e Eunice S. Nodari, 2022, p. 33.

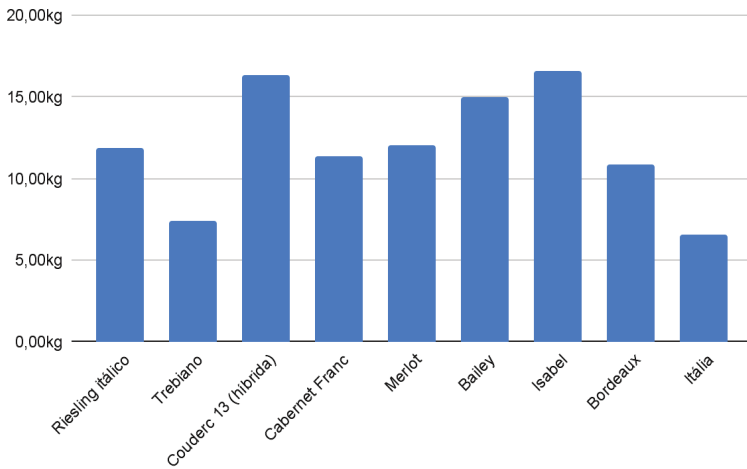
A região do Vale do Rio do Peixe, principal região produtora de uvas e vinhos do estado, apresenta grande semelhança com a região da Serra Gaúcha no que diz respeito à topografia e às espécies de vinhas cultivadas no território, sendo responsável por cerca de 80% da produção vitivinícola de Santa Catarina (Eunice Nodari e Zephyr Frank, 2019). A região, denominada por Terreri, Velasco e Nodari (2022) como tradicional, apareceu em destaque em um documento da Epagri, de 1981, que apontava dados sobre os cultivares de uva em Santa Catarina. Segundo consta no documento,

a maior concentração desta cultura no Estado está localizada na região colonial do Alto Rio do Peixe, composta pelos municípios de Videira, Caçador, Pinheiro Preto, Tangará, Rio das Antas, Salto Veloso, Arroio Trinta, Fraiburgo e Lebon Régis. Estes municípios são responsáveis por 95% da produção estadual (Cangussú S. Matos *et al.*, 1981, p. 9).

Quanto aos tipos de uva cultivados no estado, o mesmo documento separa entre uvas para vinho branco (Riesling Itálico, Trebiano, Moscato Branco, Couderc 13 e Niágara Branca), uvas para vinho tinto (Cabernet Franc, Merlot,

Bailey, Isabel e Bordeaux) e uvas para mesa (Itália, Alphonse Lavallé e Niágara Rosada). Reunindo dados observados ao longo de onze anos de pesquisas, os autores apontaram os seguintes dados quanto a produtividade por espécie:

Gráfico 1. Produtividade média por planta, em 1981



Fonte: gráfico elaborado pelas autoras, com base nas informações de Cangussú S. Matos *et al.*, 1981 (2023).

Como pode ser observado no Gráfico 1, a uva de mesa da espécie Isabel era a mais produtiva, chegando a uma produtividade de 16,60 kg por planta, atingindo mais de 22 toneladas por hectare. De acordo com o documento, “essa cultivar é responsável por cerca de 80% da produção vitícola da região” (Cangussú S. Matos *et al.*, 1981, p. 36). A espécie de uva branca Moscato Branco não indica produtividade média por planta, mas afirma que é uma cultivar de alta produtividade, com o peso dos cachos atingindo de 300g a 700g, enquanto a espécie Niágara Branca apresenta uma produtividade média. As espécies Alphonse Lavallé e Niágara Rosada não indicam dados de produtividade no documento.

A relação entre história ambiental e a vitivinicultura tem sido objeto de estudo em diversas regiões. Através do projeto “Da terra à mesa: uma história ambiental da vitivinicultura nas Américas”, buscou-se uma compreensão mais profunda dos processos históricos ambientais relacionados à produção de vinhos e uvas em vários países do continente americano, como Argentina, Chile e Brasil.

A Nova Região, assim denominada pelas autoras Terreri, Velasco e Nodari (2022), abrange municípios do oeste catarinense que vêm adentrando a esfera da vitivinicultura, com o desenvolvimento da cultura de uvas para produção de vinhos. Tendo em vista o desenvolvimento da vitivinicultura no estado, é de suma importância os estudos que visam a compreender o histórico de desenvolvimento de produção de frutíferas, com foco na uva para produção de vinho sob a perspectiva da História Ambiental, a fim de contribuir para as pesquisas sobre vitivinicultura dentro das Ciências Humanas.

A produção na Mesorregião do Oeste, nos municípios entorno de Chapecó

A colonização da região do Oeste catarinense teve impacto significativo no meio ambiente, especialmente devido às atividades extrativistas realizadas pelas companhias colonizadoras. Essas atividades resultaram em transformações no meio natural, afetando o bioma predominante na região, a Mata Atlântica, conhecida por sua grande biodiversidade e importância ecológica. Na região em que este estudo é delimitado, o bioma é composto por duas formações florestais distintas: a Floresta Estacional Decidual (FED) e a Floresta Ombrófila Mista (FOM), também chamada de Floresta de Araucárias.

Para compreender o processo de colonização do Oeste catarinense, é necessário observar que a região, antes mesmo da chegada dos colonos, já era habitada por povos indígenas e caboclos. De acordo com Vicenzi, as fazendas que eram negociadas entre as empresas colonizadoras e as famílias compradoras não estavam desocupadas, mas isso não era um problema para os colonizadores, já que eles eram quem detinham o título oficial de posse das terras, além do poder de enviar capatazes e homens de confiança para deter quaisquer *intrusos* nas propriedades. Entretanto, os *intrusos* a que se referiam eram os verdadeiros donos daquelas terras, os indígenas e caboclos que “abriram caminhos para os colonos” (Renilda Vicenzi, 2006, p. 307).

A colonização da região trouxe consigo atividades extrativistas intensas, dentre elas a extração madeireira e a exploração de recursos naturais. A demanda

por madeira levou ao desmatamento da Mata Atlântica, especialmente da FOM, onde as araucárias eram alvos frequentes. Essa exploração resultou na redução drástica da cobertura florestal original e na perda de habitat para muitas espécies animais e vegetais, assim como abriu espaço para introdução da agricultura e da fruticultura.

De acordo com Moretto (2017), a primeira metade do século XX é marcada, além da introdução da agricultura, pela extração madeireira e a instalação de madeiras na região. Contudo, na segunda metade do século, a escassez de madeira em função da grande devastação por parte das madeiras trouxe mudanças no uso do solo, com o aumento das atividades agrícolas e pecuárias. A expansão da agricultura e da pecuária resultou na conversão de áreas florestais em terras agrícolas e pastagens. Isso levou à fragmentação do habitat natural, interrompendo os corredores ecológicos e afetando a conectividade entre as áreas remanescentes de floresta, o que possibilita a visualização das transformações ambientais resultantes dos processos de colonização do Oeste catarinense.

As famílias vindas com as companhias colonizadoras foram responsáveis pela introdução das monoculturas, cujo cultivo, inicialmente, era realizado para fins de alimentação animal, uma vez que “até as décadas de 1960 e 1970 os migrantes produziam os alimentos necessários para o sustento da família”, contexto que foi alterado conforme “a sociedade foi crescendo e assim exigindo uma demanda maior de alimentos, foi nesse momento que surgiram novas tecnologias para atender a demanda potencializada” (Leticia Solivo, 2019, p. 34).

No cenário internacional, o período após a Segunda Guerra Mundial foi acompanhado de um aumento acentuado na busca pela modernização das atividades agrícolas. A Revolução Verde trazia o uso de sementes selecionadas, a mecanização do campo e o uso de fertilizantes como sinônimos de uma agricultura moderna, em oposição às técnicas tradicionais de cultivo que passaram a ser vistas como símbolo do atraso (Clive Ponting, 1995). Seguindo esse modelo, a produção familiar com modernização da agricultura na região oeste passou por mudanças, com a promessa gerar menos perdas na produção (Leticia Solivo, 2019). Porém, os problemas ambientais decorrentes do aumento da produção englobam a perda de ecossistemas pelo desmatamento, mudanças no clima, erosão piorada pelas

monoculturas e superexploração do solo, poluição, abuso e mau uso dos recursos hídricos (Clive Ponting, 1995).

Em meados do século XX, quando o avanço da exploração madeireira havia se expandido ao ponto de ser considerada a dificuldade de continuidade das atividades do setor devido à falta de matéria-prima, um novo foco econômico pode ser observado no oeste catarinense. Após 1950, a agroindústria foi o setor escolhido pelas elites locais para possibilitar a continuidade da colonização (Claiton da Silva e Monica Hass, 2017).

Mesmo com os incentivos sendo destinados em maior escala aos projetos agroindustriais, com a implementação de frigoríficos na região, o cultivo das videiras ainda poderia ser observado em Chapecó, neste período. No jornal *O Imparcial*, de circulação local, foram veiculadas matérias atreladas à prefeitura do município, por meio da seção de fomento agrícola, pautando o cultivo dessa frutífera. Entre 1952 e 1953, localizamos três momentos em que a videira esteve em evidência nesse quadro do jornal. Todas possuem a mesma autoria, Igídio Zanutto. Na primeira notícia, de 1952, a pauta era a perenóspora da parreira e a época de combatê-la. Em 1953, uma matéria abordava a formação de um parreiral, trazendo aspectos que indicam que as condições climáticas da região poderiam ser propícias ao desenvolvimento das parreiras. Conforme Zanutto (1953, p. 3),

o clima em nossa zona, salvo raras exceções, é ótimo para a cultura da videira, que é uma planta antes de tudo, amante das zonas quentes com longo período estival. Excluem-se as zonas reiteradamente batidas por neblinas, especialmente primaveris, as quais constituem a causa maior de propagação de doenças que tem como origens os fungos como a “Antracnose” (dita varíola) e a “Perenóspora” as zonas muito expostas ao Sul e muito sombrias; e zonas que são batidas pelas geadas primaveris tardivas; e poucas outras.

Em outro trecho, o autor prossegue com uma afirmação que corrobora para entendermos que havia o cultivo da videira no município naquele período:

não é só um parreiral que conhecemos, em Chapecó, o qual deveria estar em plena produção, dado que tem a idade 5 a 7 anos, mas que se acha de fato moribundo. Uma das causas é a pouca profundidade de lavração praticada no terreno antes de proceder ao plantio das mudas (Igídio Zanutto, 1953, p. 3).

Ainda no mesmo texto, Zanutto cita a importância de adotar o cultivo das espécies que mais se encaixariam no perfil da região, dentro das possibilidades

climáticas. Entretanto, com a afirmação de que as variedades preferenciais da videira seriam detalhadas em outra edição do periódico, permanecemos sem saber a quais o autor se referia, uma vez que não localizamos no acervo essa outra notícia.

Na terceira notícia, com o título de “Uva que rejuvenesce”, são abordados diferentes pontos positivos do consumo da fruta. Além das relações históricas entre o vinho e diferentes religiões, o autor cita aspectos positivos do consumo da uva para saúde humana e finaliza com o que podemos entender como um apelo ao cultivo dos parreirais: “Mas, para termos uva em abundância e a bom preço, é necessário plantar a videira” (Igídio Zanutto, 1953, p. 2).

O avanço da fruticultura iniciou-se em Santa Catarina por volta da década de 1960, a partir de investimentos estrangeiros no cultivo de frutas em clima temperado (Jó Klanovicz, 2012). Em 1981, foi publicado pela EPAGRI “Cultivares de uva em Santa Catarina”. Esse documento considerava o Zoneamento agroclimático de Santa Catarina, realizado pela EMPASC, em 1978, demonstrando que algumas das regiões apresentavam condições mais propícias do que outras quanto às possibilidades do cultivo da videira. O estado foi dividido em regiões, sendo que a intitulada região II abrangia grande porção do território catarinense, desde Joaçaba até os limites com a Argentina. Nessa região, as castas europeias foram as recomendadas para o cultivo, e a localidade do Alto Rio do Peixe tinha destaque na produção. A participação mais expressiva da região apresentada neste estudo no ramo da vitivinicultura é um fenômeno mais recente, que pode ser observado desde o início dos anos 2000.

De acordo com notícia publicada no portal *online* da Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC, 2013), intitulada “Oeste SC tem grande potencial para a vitivinicultura”, as discussões realizadas no “Seminário Vitivinicultura: uma nova alternativa para o oeste catarinense?”, promovido pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE/SC), confirmam que a região Oeste de Santa Catarina tem significativo potencial para se tornar parte da cadeia vitivinícola do estado. Até o momento, conseguimos mapear oito produtores e vinícolas que fazem parte da produção vitivinícola na região oeste de Santa Catarina.

Esse crescimento resulta em uma maior participação na vitivinicultura do estado, através do fomento de instituições como o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), como demonstra o artigo “Oeste fortalece produção de uvas” publicado no portal *on-line* do Programa SebraeTec. Dentre as principais vinícolas mapeadas, podemos encontrar a produção de espécies americanas, conhecidas como uvas de mesa: Niágara, Isabel, Vitória e Rainha Itália, e da espécie *Vitis vinifera*, as chamadas uvas finas, como Malbec, Merlot, Tannat e Cabernet Sauvignon. Entretanto, o periódico Canal Rural publicou em seu portal, em fevereiro de 2011, a matéria intitulada “Produtores de Santa Catarina testam nova variedade de uva que produz até 15% a mais”, em que se discute sobre as novas espécies que vêm sendo introduzidas no estado, como a variedade vinífera Moscato Bailey, proveniente do Mediterrâneo. A uva tem coloração escura, e, segundo produtores, os grãos lembram jabuticaba. O produtor Odir Fantin na reportagem explicou que entre as vantagens está a alta produtividade: a Moscato Bailey pode produzir até 15% a mais que outros cultivares. O extensionista responsável pela área de fruticultura da Epagri, Gilberto Barella, confirmou que a variedade é nova em Santa Catarina.

O desenvolvimento da indústria vitivinícola na região do Oeste catarinense foi significativo, já que alguns produtores foram premiados durante a 3ª avaliação regional de vinhos oeste, conforme manchete no portal da FACISC (2016) “Produtores de vinho do oeste são premiados em Pinhalzinho”. A premiação é feita a partir de uma avaliação, realizada por cinco enólogos, dos vinhos produzidos pelos produtores. A iniciativa é fomentada por instituições como Sebrae/SC, Epagri, Prefeituras Municipais e Associações Empresariais. Outra reportagem sobre a premiação, publicada no periódico *Amanhã* (2017), afirma que o evento realizado aos produtores de vinho do Oeste Catarinense é reconhecido como uma forma de comemoração à evolução do vinho produzido na região.

Outras matérias de jornais nos mostram como a evolução da produção de vinho se desenvolve no Oeste: na Figura 1, o jornal *Diário do Iguçu* (2018) divulgou que a região teria produzido cerca de 230 toneladas de uva para a produção de vinho na safra de 2018, enquanto na safra anterior o montante foi de cerca de 352 toneladas.

Figura 1. Manchete do jornal *Diário do Iguçu*



DIÁRIO DO IGUAÇU > ECONOMIA

COMPARTILHE!    

Um brinde ao vinho produzido no Oeste

Oeste já produziu cerca de 230 toneladas de uva para a produção de vinho neste ano. Na safra de 2017 foram industrializadas 352 toneladas de uvas da região

03/09/2018 - 09:00

Nadia Michaltchuk

Fonte: Captura de tela da página *online* do Diário do Iguçu.

Dessa forma, é muito notório o desenvolvimento da Fronteira Agrícola em relação à produção de uva para vinho na região. Uma reportagem da *Página Rural* (2013), com a chamada “SC: Chapecó investe no cultivo de uvas e confirma nova fronteira frutícola no Oeste do Estado”, comenta sobre a propriedade do Sr. Elton Werlang, que realizou um evento de colheita de uva com a presença do então Secretário de Estado da Agricultura e da Pesca, João Rodrigues, ao lado do gerente da Epagri de Chapecó, Valdir Crestani. Quanto à variedade de uvas cultivadas, o proprietário pontua que são 3,4 hectares de cultivo, entre uvas de mesa e uvas para vinhos finos. Entre as espécies cultivadas, estão: Rainha Itália, Niágara, Alfonso Lavallée, Isabel, Cabernet Sauvignon, Malbec e Merlot.

Quanto aos tipos de vinhos, a região produz tanto os vinhos finos quanto os vinhos de mesa. O montante nacional de vinhos de mesa corresponde a 80% da produção; esse tipo de vinho é produzido a partir de uvas americanas e híbridas, tais como Isabel, Niágara e suas variações (Gilson Debastiani *et al*, 2015). Nesse cenário, acompanhando o desempenho nacional, a maior parte dos vitivinicultores da região oeste de Santa Catarina também produz vinhos coloniais e de mesa, feitos com uvas americanas. Na Tabela 1, estão os produtores da mesorregião do Oeste do estado:

Tabela 1. Vinícolas da região do Oeste Catarinense

Cidade	Vinícola/Produtor	Fundação
Chapecó	Família Viel	2004
Cordilheira Alta	Vinícola Breancini	2005
Itá	Família Quadros	2013
Marema	Vinícola Marema/Vinhos Don Cesare Boin (produtor local)	2019
Palmitos	Vinhos Copini	2003
Pinhalzinho	Vinícola Canzi	2017
São Carlos	Demarchi (produtor local)	2010
Xanxerê	Vinícola Don Pedro	2009

Fonte: Gabrieli da Costa, 2023.

Dos oito produtores presentes na região, de acordo com a Tabela 5, conseguimos entrar em contato com cinco, até a presente data, em janeiro de 2024: Vinícola Família Viel, Vinícola e Cachaçaria Família Quadros, Vinícola Breancini, Vinícola Marema/Vinhos Don Cesare Boin (produtor local) e Vinícola Demarchi. Das cinco vinícolas, a Família Viel, a Família Quadros e a Vinhos Don Cesare Boin produzem tanto vinhos finos e espumantes quanto de mesa, de uvas tintas, rosadas e brancas. Já os produtores da Vinícola Breancini e Demarchi produzem somente vinhos de mesa, de uvas tintas e brancas.

Em contato com as vinícolas, foram obtidos dados sobre a produção média de vinhos e uvas durante os anos de 2022, 2023 e 2024. A Vinícola Demarchi, que compra uvas de fornecedores gaúchos para produção, teve uma queda na safra. Devido às intempéries climáticas, a colheita em 2024 foi de apenas 450 kg de uvas, enquanto nos anos anteriores houve uma média de compra de 3.000 kg de uva. A Vinícola Breancini colheu em média 30 toneladas de uvas, entre uvas tintas e brancas em 2022 e 2023, o que resultou em uma produção de 7 mil garrafas de vinho de mesa por safra, uma média de 5 mil litros de vinho. Em 2024, o montante de uvas colhidas caiu para 25 toneladas devido às condições climáticas, o que afetou também

na produção da bebida. De acordo com a vinícola, espera-se que este ano a produção seja de 6 mil garrafas de vinho, cerca de 4,5 mil litros entre vinhos de mesa brancos e tintos, suaves e secos. A Vinícola Família Quadros, de Itá/SC, produziu em 2022 cerca de 13 mil litros de vinho, passando em 2023 para uma média de 16 mil litros de vinho, tanto finos quanto de mesa, tintos e brancos. Em 2024, espera-se que a produção seja a mesma ou maior, uma vez que a vinícola já atingiu a média de 14 mil litros mesmo com a fabricação ainda em andamento.

As vinícolas citadas acima foram fundadas após o século XXI, na chamada nova região de produção do Estado de Santa Catarina. Elas vêm produzindo vinhos destinados para consumo local e estão presentes em supermercados, o que representa uma expansão do nicho de mercado.

Considerações finais

A expansão da fruticultura catarinense foi um processo possível com o uso de insumos e técnicas que buscavam controlar aspectos ambientais considerados inadequados para o pleno desenvolvimento dos plantios. O cultivo das videiras encontra-se entre os que foram impulsionados não apenas pelo PROFIT, como também pela ascensão de pesquisas nas décadas finais do século XX.

Embora o oeste catarinense não esteja entre as regiões catarinenses preferidas inicialmente para a atividade vitivinícola em escala comercial, também houve a implantação de parreirais ainda nos anos 1950. Entretanto, a participação dessa região na produção de uva e vinho passou a ser mais notável após os anos 2000, contando com o fomento de diferentes instituições.

A ascensão da vitivinicultura na “Nova Região” do Oeste catarinense foi e continua sendo impulsionada pelo potencial da região para o cultivo de uvas e produção de vinhos. A colonização da região teve impactos significativos no meio ambiente, especialmente na Mata Atlântica, mas, atualmente, a região tem se destacado como uma nova fronteira, abrindo possibilidade para outras produções, como a fruticultura. Com o surgimento de produtores e vinícolas na região, a vitivinicultura vem se mostrando como uma atividade econômica possível de ser realizada e com mercado promissor, contribuindo para o desenvolvimento local

e a diversificação da produção agrícola. Nesse cenário, Santa Catarina vem crescendo cada vez mais no que diz respeito à produção de uvas para vinhos. A região do Vale do Rio do Peixe concentra maior parte da produção vitivinícola do estado, enquanto a Nova Região, correspondente à região Oeste do estado, vem ascendendo aos poucos na vitivinicultura, tendo em vista o incentivo às produções vitivinícolas, abertura de vinícolas e o aumento no número dos produtores nas últimas duas décadas.

Agradecimentos

A pesquisa contou com os auxílios das seguintes agências de fomento: CNPq (401533/2022-0, Chamada 26/2021 – 409340/2021-9 Chamada 4/2021-310850/2021-5); FAPESC (Edital 16/2021 – UFF2021331000005); UFFS (PES-2021-0553, PES-2022-0276 e PES-2023-0230, PES-2023-0046).

Referências

- Camargo UA, Ritschel PS, Maia JDG 2008. 2 Variedades. *Portal Embrapa*. 7 p.
- Costa GE 2023. *Vitivinicultura no Oeste Catarinense: O desenvolvimento da produção de uva para vinhos a partir dos anos 2000*. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação), Universidade Federal da Fronteira Sul, Chapecó, SC. 61 pp.
- Cultivares. Uva para processamento 2021. *Portal Embrapa*.
- Debastiani G, Leite AC, Weiber Junior CA, Boelhouwer DI 2015. Cultura da uva, produção e comercialização de vinhos no Brasil: origem, realidades e desafios. *Revista Cesumar – Ciências Humanas e Sociais Aplicadas*, 20(2): 471-485.
- Ferreira V, Ferreira MM 2018. *Vinhos do Brasil: do passado para o futuro*. Rio de Janeiro: Editora FGV.
- Klanovicz J 2012. Produção de maçãs no sul do Brasil: uma história de apropriações técnicas. In: J Klanovicz, G Arruda, EB Carvalho. *História ambiental no sul do Brasil: apropriações do mundo natural*. São Paulo: Alameda, p. 41-62.
- Losso FB, Pereira RMFA 2011. A produção de vinhos finos de altitude e a introdução do enoturismo na região de São Joaquim (SC): notas preliminares. *Revista Turismo – Visão e Ação*, 13(2):186-200.

Matos CS, Petri JL, Fortes GRL, Schuck E, Pasqual M 1981. *Cultivares de uva em Santa Catarina*. EMPASC, Florianópolis, 47p. Acervo: EPAGRI.

Moretto SP 2017. Meio ambiente e sociedade: as transformações na paisagem do oeste catarinense, na segunda metade do século XX. *Hist. R.*, 22(2): 107-120.

Nascimento E, Valentini DR, Brandt M, Scherma RA, Tombini LHT 2021. *Atlas socioespacial do Oeste de Santa Catarina*. Curitiba, CRV, 176 pp.

Nodari ES 2017. Entre florestas e parreirais: a vitivinicultura no Alto Vale do Rio do Peixe/SC. In M Gerhardt, ES Nodari, SP Moretto. *História Ambiental e Migrações: diálogos*. São Leopoldo/Chapecó: Oikos/UFFS, p. 81-94.

Nodari ES, Frank Z 2019. Vinhos de Altitude no Estado de Santa Catarina: a afirmação de uma identidade. *Tempo e Argumento*, 11(26): 183-200.

Novas cultivares de uva para Santa Catarina. *Diário da Manhã*. Chapecó, 16 de julho de 1980, ano I, n. 194, p. 4.

Oeste SC tem grande potencial para a vitivinicultura 2013. *CIDASC*.

Oeste fortalece produção de uvas. *Sebrae. Programa SebraeTec*.

Pereira JS 2022. *Políticas públicas e redes político-empresariais transformando a paisagem: a pomicultura no Vale do Rio do Peixe (décadas de 1970 e 1980)*. Dissertação de Mestrado, Universidade Federal da Fronteira Sul, Chapecó, 136 pp.

Ponting C 1995. *Uma história verde do mundo*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 648p.

Produtores comemoram evolução do vinho no oeste catarinense 2017. *Grupo Amanhã*.

Produtores de Santa Catarina testam nova variedade de uva que produz até 15% a mais 2011. *Canal Rural*.

Produtores de vinho do oeste são premiados em Pinhalzinho 2016. *FACISC*.

Protas JFS, Camargo UA, de Mello LMR 2006. Vitivinicultura brasileira: regiões tradicionais e pólos emergentes. *Vinhos finos: rumo à qualidade*, 27(234): 7-15.

Rocha CPV, Nodari, ES 2021. Vinho e imaginários em contexto de globalização avançada. *VEREDAS: Revista Interdisciplinar de Humanidades*, 4(7): 159-178.

SC: Chapecó investe no cultivo de uvas e confirma nova fronteira frutícola no Oeste do Estado 2013. *Página Rural*.

Silva CM, Hass M 2017. “O Oeste Catarinense não pode parar aqui”. Política, agroindústria e uma história do ideal de progresso em Chapecó (1950-1969). *Tempo e argumento*, 9(21): 338-374.

Solivo L 2019. *O uso de agrotóxicos: o veneno chegou no oeste catarinense (1970-1980)*. Trabalho de Conclusão de Curso, Universidade Federal da Fronteira Sul, Chapecó, 58 pp.

Terrerri LCG, Velasco JM, Nodari ES 2022. Cultura e tradição: um estudo das festas da uva e da vindima em Videira (SC). *Fronteiras: Revista Catarinense de História*, (39): 30-49.

Um brinde ao vinho produzido no Oeste 2018. *Diário do Iguazu*.

Uvas Americanas, Uvas de mesa 2021. *Portal Embrapa*.

Vicenzi R 2006. Colonizadora Bertaso e a (des) ocupação no Oeste Catarinense. *Revista Cadernos do Ceom*, 19(25): 301-318.

Zanutto I 1952. A peronóspora da parreira e a época de combate-la. *O Imparcial: Jornal Independente*, II(75): 4. Acervo: CEOM.

Zanutto I 1953. Uva que rejuvenece. *O Imparcial: Jornal Independente*, II(96): 2. Acervo: CEOM.

Zanutto I 1953. Formação de um Parreiral. *O Imparcial: Jornal Independente*, II(97): 3. Acervo: CEOM.

Experiencias y retos
contemporáneos ante
el cambio ambiental global

A sustentabilidade socioambiental na vitivinicultura: o Sul do Brasil como estudo de caso

Eunice Sueli Nodari¹

Introdução

O estudo da vitivinicultura tem se tornado um campo amplo e profícuo para a história ambiental. Realizar pesquisas sobre a vitivinicultura de forma temática, considerando as diferentes áreas do conhecimento amplia o horizonte da história ambiental. Trabalhar sobre a vitivinicultura, significa ir além da parte teórica. Conhecer as vinícolas *in loco*, realizar caminhadas entre os vinhedos com momentos fotográficos e entrevistar os vitivinicultores e enólogos fornece olhares distintos, o que contribui para a visão holística da realidade.

A produção de vinhos, que era considerada, durante muitos séculos, uma atividade agrícola voltada à economia em países europeus e alguns americanos, teve mudanças no cenário. Estas mudanças, que acontecem a partir do final do século XX, e principalmente no século XXI, em grande escala estão relacionadas às mudanças climáticas. Com os efeitos das mudanças climáticas acontecendo de forma cada vez mais frequente, o modelo agrícola existente até então na produção das uvas foi em busca de alternativas, em que a sustentabilidade terá de ter um papel predominante.

¹ Doutora em História. Professora Titular da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Bolsista de Produtividade em Pesquisa do CNPq. E-mail: eunice.nodari@gmail.com.

Vitivinicultura

Nos últimos anos, áreas vitivinícolas reconhecidas mundialmente vêm sofrendo com geadas, granizo, calor extremo, chuvas em excesso, secas, proliferação de fungos e também com incêndios devastadores, como os ocorridos na França, Estados Unidos, Austrália e Chile. A frequência e intensidade desses fenômenos, além do desfiguramento de paisagens, colocam em evidência a insustentabilidade do sistema agrícola vigente. Por outro lado, grande parte da vitivinicultura ao redor do mundo vem seguindo o modelo de uma agricultura predominantemente predatória, voltada para a maximização da produção, baseada no monocultivo, no uso intensivo de agrotóxicos e fertilizantes sintéticos. Além do comprometimento das águas, dos solos e do ambiente, esse modelo de produção vem colocando cada vez mais em xeque a biodiversidade da flora e da fauna e a saúde humana, tanto de trabalhadores quanto de consumidores. Assim, a vitivinicultura simultaneamente contribui e é afetada pelo aquecimento global.

O debate em torno das problemáticas do aquecimento global e do sistema agrícola predominante na produção de uvas mostra, ainda, que não basta o desenvolvimento de novas tecnologias restritas à adaptação a um cenário ambiental progressivamente demarcado por eventos extremos. É necessário também resgatar as relações mais harmônicas com o ambiente, o que, no contexto de produção de vinhos, significa a reconfiguração de práticas vitivinícolas, objetivando-se mitigar os impactos ambientais crescentes.

A sustentabilidade nos estudos sobre vitivinicultura abarca as diferentes fases do processamento do vinho, práticas relativas ao vinhedo e mesmo ao consumo, englobando desde a atenção no que se refere à manutenção da qualidade do solo, uso eficiente de energia e de água, controle biológico de pragas, redução da emissão de gases, conservação da biodiversidade, preservação de recursos naturais.

A Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), órgão responsável por assessorar e promover a vitivinicultura em escala mundial, estabeleceu cinco princípios da sustentabilidade aplicados à vitivinicultura, que, de forma resumida, envolvem a conservação da água e energia, manutenção do solo saudável, proteção do ar, gestão de resíduos sólidos e de químicos sintéticos, a

emissão de gases de efeito estufa, ter um bom relacionamento com os parceiros e a comunidade, além da preservação do ecossistema e a vida animal selvagem (OIV, 2016).

Atualmente, destacam-se, entre as principais preocupações no aspecto ambiental na indústria global de vinho, o uso e qualidade da água, a geração e gerenciamento de fluxos de resíduos orgânicos e inorgânicos, o uso de energia e produção de emissões de gases de efeito estufa, uso de produtos químicos, questões de uso da terra e impacto nos ecossistemas (Rocha Carla e Nodari Eunice S., 2020). Além disso, a distribuição e a logística de pós-produção de vinhos também são intensivas na emissão de dióxido de carbono (CO_2), em parte devido à dependência de formas pesadas e volumosas de embalagens e transporte. Em termos de impactos ambientais, somado a isso, também necessitam ser considerados o destino das garrafas após o uso, a fabricação de rolhas de cortiça, a produção de rótulos, a refrigeração do vinho, entre outros aspectos (Rocha Carla e Nodari Eunice S., 2020).

A busca por tecnologias para a produção de uvas em manejos sustentáveis é uma tendência irreversível, pela redução do impacto ambiental que propiciam e pela aceitação de consumidores a produtos com essas características. Além disso, práticas sustentáveis, como reutilização da água e uso de energia alternativas, entre outros, diminuem os custos de produção dos produtos produzidos. Nessa conjuntura, a vitivinicultura orgânica ou que usa princípios e processos agroecológicos tende a ser aprimorada e expandida nos próximos anos, em vista dos efeitos ambientais benéficos e da maior aceitação dos vinhos produzidos no sistema, que tem sido bastante valorizados no mercado consumidor. Todavia, no Brasil, a produção de uva orgânica para vinho fino, ainda é incipiente e está concentrada no Rio Grande do Sul, quando comparada com a produção orgânica dos vinhedos cultivados com as variedades americanas e híbridas, e não existe um controle estatístico da quantidade produzida por toneladas e hectares de área cultivada (Pierozan Vinício L., 2019).

Nesse contexto, é relevante identificar que tipos de práticas de manejo sustentáveis são utilizados na vitivinicultura em distintas regiões. Além disso, é também importante compreender como a vitivinicultura se constitui em um

cultivo muito sensível às condições do clima e, por isso, a ocorrência de doenças, a produtividade e a qualidade da uva para vinhos, e, enfim, como esses dois tópicos dependem da localização geográfica dos vinhedos.

Inúmeras são as práticas identificadas que se relacionam diretamente ou indiretamente à sustentabilidade, nas vinícolas por nós visitadas. Iremos discutir algumas delas, constatadas nas nossas pesquisas e que estão situadas no Rio Grande do Sul e em Santa Catarina.

Água e energia solar

Não é possível trabalhar na vitivinicultura sem a presença de água abundante, pois ela é necessária em todo o processo, desde o plantio dos vinhedos até a colheita das uvas, que às vezes requer irrigação, passando pela produção de vinho, com o esmagamento da uva até o engarrafamento. As vinícolas, necessitam ir em busca de inovações que não sejam somente a redução do uso da água, mas também reciclar e reusar. Inúmeros vitivinicultores na Califórnia utilizam o processo chamado lagoas ou tanques de água, em que a água, após o uso na limpeza e na esterilização de equipamentos e instalações, com o devido tratamento, é reutilizada. Muitas vezes, ela é utilizada para irrigação, para proteção da geada e do fogo e outros interesses agrícolas.²

Entre os nossos entrevistados, foram encontradas soluções semelhantes, apesar de o problema da água, comparado com a Califórnia, ainda não ser tão problemático. Mas poderá vir a ser com as mudanças climáticas. Em entrevista realizada com o gerente de elaboração e enólogo, André Pergola Donatti (2021), da Vinícola Campestre, do município de Campestre da Serra no Rio Grande do Sul, ele informou que toda a água utilizada, tanto na elaboração quanto no engarrafamento, é obrigatoriamente direcionada e tratada para, depois, ser dispensada no meio ambiente. Contudo, ele não mencionou sobre a reutilização. Da mesma forma, na Vinícola Abreu Garcia de Campo Belo do Sul, em Santa Catarina, o enólogo e gestor do projeto vinícola, Leonardo Ferrari (2022) afirma que “[...] toda água e resíduo lí-

² Ver: <https://discovercaliforniawines.com/sustainable-practices-in-the-winery>.

quido passa por tratamento com bactérias aeróbicas que consomem a matéria orgânica e, após a finalização desta, a água retorna pura para natureza”.

Na Vinícola Leone di Venezia, de acordo com entrevista concedida pelo proprietário Saul Bianco (2024), é captada a água das chuvas que é utilizada no sistema hidráulico, enquanto a água utilizada para a fabricação do vinho vem de uma vertente.

Além da água, as atividades do setor vitivinícola dependem muito da energia solar. Todas as vinícolas de Santa Catarina, que pesquisamos utilizam a energia solar. Como, por exemplo, pode ser observado na Figura 1 e constatado na fala de Bianco (2024), afirmando que “toda a água quente que se usa na vinícola vem da energia solar – em toda a estrutura – funciona maravilhosamente bem”. O mesmo acontece na Vinícola Quinta da Neve, onde foram instaladas as placas e, segundo a enóloga Betina de Bem (2022), “já está sobrando energia”.

Figura 1. Energia solar e telas de proteção na Vinícola Leone di Venezia. São Joaquim (SC), 15 mar. 2024



Fotografia: Eunice Sueli Nodari.

Escolha da área de cultivo e práticas de manejo

Para que se tenha uma vitivinicultura sustentável, a escolha do local de cultivo e as práticas de manejo nos vinhedos exercem um papel fundamental. Assim, o conhecimento, os recursos financeiros e humanos são os insumos principais na escolha do local para a instalação dos vinhedos, construção da infraestrutura e, posteriormente, nas práticas de manejo dos vinhedos.

No Sul do Brasil, as condições climáticas de temperaturas elevadas e alta umidade relativa do ar durante a primavera-verão favorecem a ocorrência de doenças na videira, em uma escala muito maior do que regiões vitícolas de clima mediterrâneo como na Europa e Estados Unidos.

Por isso, no Sul do Brasil, a tentativa de controle das doenças em variedades de videiras da espécie *Vitis vinifera*, que são suscetíveis a praticamente todas as doenças, é feita com o uso de pulverizações de fungicidas, tanto preventivamente, como a partir do surgimento dos sintomas das doenças. Os vitivinicultores nos informaram que o número de pulverizações pode alcançar de 30 a 40 por safra, dependendo do ano. Por isso, o uso de agrotóxicos representa um dos maiores problemas da vitivinicultura brasileira.

Do ponto de vista econômico, a pulverização com agrotóxicos representa parte significativa do custo de produção da uva, pois requer produtos químicos, combustível, mão de obra e manutenção de máquinas. Além disso, os agrotóxicos causam efeitos adversos, como as externalidades negativas para o meio ambiente e na qualidade dos produtos produzidos pelo setor vitivinícola. Por sua vez, os resíduos de agrotóxicos podem estar na uva e no vinho, o que não é desejável pelo consumidor. As operações envolvidas nas pulverizações também contribuem para a emissão de gases de efeito estufa, contribuindo com o agravamento das mudanças climáticas. Os problemas mencionados aumentam à medida que a área cultivada com variedades viníferas aumenta. Esses fatos demonstram a necessidade de utilizar ou desenvolver alternativas ao uso de agrotóxicos, como, por exemplo, fortalecer programas locais de melhoramento da videira com ênfase no desenvolvimento de variedades com resistência às doenças mais prevalentes.

O melhoramento genético já proporcionou o desenvolvimento de variedades resistentes aos fungos míldio e oídio, denominadas de variedades *PIWI* (Dias AH *et al.*, 2022). O uso de tais variedades na Europa reduziu o número de aplicações de fungicida entre 60 e 80%. No Brasil, os viticultores já iniciaram plantios de variedades *PIWI* nos estados do Sul do Brasil; a expectativa é também a diminuição do uso de agrotóxicos, do custo de produção, dos impactos ambientais e o aumento da qualidade do vinho. Dentre as variedades desenvolvidas na Europa e testadas em cinco locais de Santa Catarina, Calardis Blanc e Felicia foram recomendadas pelos pesquisadores da EPAGRI e da UFSC e já estão em cultivo em Santa Catarina.

Em termos de práticas de manejo, uma alternativa para a redução dos agrotóxicos, entretanto ainda de alto custo, levou proprietários de vinícolas a adotarem o uso do TPC (Thermal Pest Control), que é um tratamento de culturas agrícolas à base de ar quente. O aparelho é rebocado por um trator que lança o ar quente nas plantas, o que, por sua vez, elimina fungos, bactérias e insetos em razão da alta temperatura do ar pulverizado, reduzindo, assim, a quantidade de agrotóxicos (Monteiro *et al.*, 2014).

Segundo Carlos Abarzua, enólogo e diretor da Vinícola Geisse, de Pinto Bandeira/RS, a máquina é utilizada em praticamente todos os vinhedos da propriedade, por se constituir “uma ferramenta que veio contribuir para o manejo” (Abarzua Carlos, 2021). Sua fala é complementada pela doutora Aline Mabel Rosa, na época gerente de viticultura da mesma empresa: “Então, a gente só usa produto biológico. Então, o TPC ajuda bastante nesse sentido para gente só usar produto biológico. Então, ser mais sustentável nesse ponto” (Rosa A. Mabel, 2021).

A busca de uma vitivinicultura que respeite o meio ambiente faz parte do cotidiano da Vinícola Leone di Venezia, como demonstrado na entrevista realizada com o proprietário. Saul Bianco nos informou sobre as suas alternativas e frisou a sua preocupação com as doenças fúngicas, pragas que são desafiadoras. No entendimento dele:

Algumas coisas eu tenho como norma, não uso herbicidas, já usei, não uso mais e não faço mais lavração, mantenho permanentemente o solo coberto [...] no início até usava herbicidas. Vi que é complicado, acaba prejudicando. Depois de três a quatro

anos equilibra e hoje as ervas daninhas que temos em todo o parreiral são as nativas como trevos, gramíneas entre outras (Bianco Saul, 2024)

Ele complementa afirmando que “quando precisa usar os produtos aplica os menos tóxicos, geralmente são os mais baratos e sempre fazer um trabalho preventivo” (Bianco Saul, 2024). A prática de utilização de telas colocadas nos vinhedos, também é considerada outra técnica para evitar a utilização de inseticidas.

Bianco destaca, ao falar de inseticidas que o fato de não utilizá-los deve-se em parte a uma das práticas adotadas que é o uso das telas (Figura 1) com dupla função, uma tela antigranizo, que funciona parcialmente contra o granizo, e ao mesmo tempo protege os frutos: “então agora nessa época (março), hoje de manhã quando o pessoal baixou as telas, logo apareceram as abelhas, então também é uma forma de proteger as abelhas” (Bianco Saul, 2024).

Conforme Ferrari, o uso das telas tem várias funções: uma delas é que “evitam o ataque de pássaros e insetos nos cachos de uvas, com isso, não se faz a utilização de inseticidas” (Ferrari Leonardo, 2022). (Figura 2)

Figura 2. Telas de proteção na Vinícola Abreu Garcia. Campo Belo do Sul (SC), 08 dez. 2022



Fotografia: Eunice Sueli Nodari.

As roseiras nas pontas dos vinhedos chamam a atenção pela sua parte estética, sendo considerada pelos visitantes às vinícolas no seu aspecto ornamental. Entretanto, elas são utilizadas como plantas indicadores, mas também exercem um papel na preservação.

De acordo com o enólogo da vinícola Pericó, Rodrigo Colognese,

[...] as roseiras são até 30% mais sensíveis do que a videira. Desta forma, se elas apresentam problemas, por exemplo, o amarelamento da folha, significa que tem problemas no solo. Que quando a folha enrola, quer dizer que tem algum nematoide. Ou fungo, ou falta de nutrientes no solo. Então, pelo manejo, a gente vai vendo. E eu tenho tempo hábil de estudar (Colognese Rodrigo, 2022).

Além disso, para Bianco, “as formigas atacam primeiro as roseiras então é um alerta, já se procura o ninho e não atacam a parreira, evitando o uso de inseticidas” (Bianco Saul, 2024).

Presença de animais nos vinhedos

A sustentabilidade na vitivinicultura depende de um conjunto de práticas e toma várias formas, o que, para muitos, pode ser entendido como prejudicial, e, para outros, é de muita importância. Estamos nos referindo ao uso de animais, sejam domesticados ou silvestres, nos vinhedos. Sem dúvida, existem os que danificam, enquanto outros são parceiros da vitivinicultura. Ovelhas, gansos, galinhas, porcos e outros animais permanecem perto dos vinhedos e auxiliam na redução de agrotóxicos, uma vez que se alimentam de insetos e outras pragas, ou plantas invasoras, contribuindo para o controle destas.

Estudos realizados em diferentes regiões do mundo mostram que as ovelhas podem auxiliar ou substituir certas tarefas, que, de outra forma, seriam realizadas mecanicamente, quimicamente ou manualmente nos vinhedos. Entre elas, listamos as seguintes: manejo de ervas daninhas; desencorajar o acesso de outros animais que são problemáticos para os vinhedos, como os veados e os coelhos; remoção de brotos e remoção de folhas indesejáveis da zona de uva para garantir a qualidade da uva e do vinho (Conrad *et al.*, 2022).

Na reportagem feita por Ted Riger, é descrito o experimento feito por Kelley Brewer, que, na época de seu doutorado na Universidade da Califórnia-

Davis, EUA, fez uma pesquisa com o uso de ovelhas nos vinhedos. Para o autor, nos vinhedos onde os tratores foram substituídos pelas ovelhas, “[...] os vinhedos tinham 1,3 vezes mais matéria orgânica e nitrogênio, além do dobro de nitrogênio disponível no solo. Os vinhedos pastejados têm atividade microbiana muito alta, melhor infiltração e porosidade” (Riger Ted, 2022, s. p).

Sobre o uso de ovelhas nos vinhedos do Brasil, foram encontrados poucos relatos de pesquisa sobre o tema. Segundo Flores (2018, p. 9), na região da Campanha, para auxiliar na redução do uso de agrotóxicos, “alguns produtores utilizam ovinos, visando ao controle da vegetação”.

Além das ovelhas, vinícolas da América do Sul têm utilizado lhamas e alpacas para o controle de ervas daninhas e a fertilização dos solos dos vinhedos. No Brasil, temos o exemplo da Vinícola Pericó, no município de São Joaquim/SC (Figura 3). O enólogo Rodrigo Colognese (2022) explica o uso das lhamas para diminuir o impacto do cultivo no ambiente:

[...] por que nós temos as lhamas? Porque as ovelhas se contaminaram com cobre, a gente sacou as ovelhas e trouxemos as lhamas. Então, elas são adaptadas ao frio, elas são da família dos camélídeos. Então, tem um sistema digestivo muito rústico. Então, para vocês terem uma ideia, elas comem grimpá, elas comem galho verde de grimpá (Colognese Rodrigo., 2022).

Figura 3. Lhama na Vinícola Pericó. São Joaquim/SC, 30 nov. 2022



Fotografia: Gil Karlos Ferri.

Patos, galinhas, galos, galinhas d'angola e gansos são considerados bons parceiros dos vinhedos, na maior parte do tempo (Grizzo Arnaldo, 2023). O papel desses animais é de ajudar na eliminação de insetos e outras pragas que estão na base das videiras e podem ser prejudiciais para as uvas. Donatti (2022), em sua entrevista, mencionou que na Vinícola Campestre: “temos pato, ganso, coelho, ovelha, galinha”. Ele alertou que, em dois momentos, alguns dos animais não devem ter acesso aos parreirais, por exemplo os gansos na brotação e na maturação da uva, quando ficam reclusos no açude (Figura 4). Também foi mencionada a presença da galinha d'angola, pois “[...] qualquer bichinho, ela está lá comendo; qualquer praga ela está ali. Depois, tem os patos, gansos que, enfim, estão ali para também fazer isso” (Donatti Andre P., 2022).

A existência de animais não domesticados e que convivem com os vinhedos é destacada por Ferrari (2022), referindo-se à Vinícola Abreu Garcia,

Até agora já foram fotografados diversos animais, entre eles o Bugio, o Tatu, a Lebre, o Graxaim e o Veado Virá, que ainda é foco de caçadores na região. A partir das fotos já registradas, é possível perceber que os animais convivem muito bem com a plantação de uvas viníferas. O manuseio dos vinhedos não interferiu na vida dessas espécies. A presença de animais selvagens convivendo de forma harmônica nos vinhedos é um verdadeiro bioindicador que corrobora com o manejo sustentável, que sempre foi preocupação aqui na vinícola (Ferrari Leonardo, 2022).

Figura 4. Cisnes e patos no período de reclusão dos vinhedos na Vinícola Campestre. Campestre da Serra/RS, 4 nov. 2021



Fotografia: Eunice Sueli Nodari.

Considerações finais

Como foi discutido no decorrer do texto, a vitivinicultura é um campo em aberto para os estudos socioambientais, especialmente se for pensada tematicamente e de forma interdisciplinar. No trabalho, identificamos práticas de sustentabilidade que estão sendo aplicadas em vinícolas situadas no Sul do Brasil, mostrando a preocupação com os efeitos das mudanças climáticas.

Mudanças essas que às vezes aparecem de forma sutil, em certos momentos e em outros chegam ao extremo, como foram as enchentes que aconteceram em 2023 e estão ocorrendo em 2024. Assim como a própria vitivinicultura desponta como uma nova oportunidade no cenário socioeconômico de algumas regiões das Américas – no caso do Brasil, em regiões pouco conhecidas na vitivinicultura, como o Cerrado, onde uma nova macrorregião vinícola desponta com os Vinhos de Inverno –, a sustentabilidade deve estar em pauta também.

Agradecimentos

Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela Bolsa Produtividade em Pesquisa concedida ao Projeto Superando desafios ambientais: a história da vitivinicultura nas Américas³.

Referências

Abarzua C. Entrevista concedida à Eunice Sueli Nodari e Rubens Onofre Nodari. Pinto Bandeira (RS), 21 out. 2021. Acervo: Laboratório de Imigração, Migração e História Ambiental (LABIMHA/UFSC). Florianópolis, Brasil.

Bianco S. Entrevista concedida a Eunice Sueli Nodari e Rubens Onofre Nodari. São Joaquim (SC), 15 de março de 2024. Acervo: Laboratório de Imigração, Migração e História Ambiental (LABIMHA/UFSC). Florianópolis, Brasil.

Colognese R. Entrevista concedida a Gil Karlos Ferri e Carla Pires Vieira da Rocha. São Joaquim (SC), 30 nov. 2022. Acervo: Laboratório de Imigração, Migração e História Ambiental (LABIMHA/UFSC). Florianópolis, Brasil.

³ Website da rede: <https://vineyardsnetwork.com/environmentalhistory>.

Conrad L, Hörl J, Henke M, Luick R, Shoof N 2022. Sheep in the Vineyard: Suitability of Different Breeds and Potential Breeding Objectives. *Animals*, 12 (2575): 01-17

De Bem BP. Entrevista concedida a Gil Karlos Ferri e Carla Pires Vieira da Rocha. São Joaquim (SC), 29 nov. 2022. Acervo: Laboratório de Imigração, Migração e História Ambiental (LABIMHA/UFSC). Florianópolis, Brasil.

Dias AH, Modesto LR, Steiner DR, Kulkamp MS, Dal Vesco AL, Welter LJ, Nodari RO 2022. Anthracnose susceptibility for grapevines with resistance loci to downy and powdery mildew in Southern Brazil. *Vitis*, 61: 93-100.

Donatti AP. Entrevista concedida a Eunice Sueli Nodari e Rubens Onofre Nodari. Campestre da Serra (RS), 4 nov. 2021. Acervo: Laboratório de Imigração, Migração e História Ambiental (LABIMHA/UFSC). Florianópolis, Brasil.

Ferrari L. Entrevista concedida a Eunice Sueli Nodari. Campo Belo do Sul (SC), 3 nov. 2022. Acervo: Laboratório de Imigração, Migração e História Ambiental (LABIMHA/UFSC). Florianópolis, Brasil.

Flores SS. A Região dos “Vinhos da Campanha” e suas Perspectivas de Sustentabilidade. *Territoires du vin*, [serial on the Internet], 2018. Disponível em: <http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1639>. Acesso em: 25 maio 2024.

Grizzo A. Animais no vinhedo não é só uma questão biodinâmica. *Revista Adega*, [serial on the Internet], 2023. Disponível em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/animais-no-vinhedo-nao-e-so-uma-questao-biodinamica_13088.html. Acesso em: 28 maio 2024.

Monteiro JE, Cavalcanti FR, Finger G, Dullius MV 2014. Comunicado Técnico Thermal Pest Control (TPC) I: caracterização do tratamento de fluxo de ar quente em videiras. *Embrapa*, 1-12.

OIV, International Organisation of Vine and Wine. Resolution Oiv-Cst 518-2016. Bento Gonçalves: Oiv, 2016. Disponível em: <https://www.oiv.int/public/medias/5766/oiv-cst-518-2016-en.pdf>. Acesso em: 12 jun. 2024.

Pierozan VL 2019. A produção de uva orgânica no estado do Rio Grande do Sul: as experiências dos viticultores de cotiporã, RS. *Geonorte*, 10 (36): 17-35.

Riger T. Deploying Sheep in the Vineyard: Ten Year Study Confirms Grazing Management, Environmental Benefits. *Wine Business* [serial on the Internet]. 2022. Disponível em: <https://www.winebusiness.com/news/article/261076>. Acesso em: 30 maio 2024.

NODARI, E. S. • A sustentabilidade socioambiental na vitivinicultura: o Sul do Brasil como estudo de caso

Rocha CPV, Nodari ES 2020. Winemaking, environmental impacts and sustainability: new pathways from vineyard to glass? *Historia Ambiental Latinoamericana y Caribeña* (HALAC), (10): 223-243.

Rosa AM. Entrevista concedida a Eunice Sueli Nodari e Rubens Onofre Nodari. Pinto Bandeira (RS), 21 out. 2021. Acervo: Laboratório de Imigração, Migração e História Ambiental (LABIMHA/UFSC). Florianópolis, Brasil.

Una aproximación a la ecología mundo capitalista a partir de los complejos vitivinícolas y olivícolas en el centro-oeste argentino

Jorge Daniel Ivars¹

Robin Larsimont²

Introducción

Como en otras latitudes de la diagonal árida sudamericana, el último boom agro-exportador (Patel y Moore, 2018) encontró en los oasis de Mendoza y San Juan focos de anclaje y expansión territorial. Tradicionalmente estructurados en torno a redes de distribución superficial del agua, estos oasis agrícolas experimentaron esta fase de expansión de sus fronteras con el auge de la explotación de sus acuíferos. Mediante un uso intensivo del agua subterránea y la aplicación de modernas tecnologías de riego, inversores nacionales y extranjeros reconvirtieron estas tierras consideradas “secas” y “desaprovechadas”. En este sentido, estos oasis se encuentran cada vez más al servicio de mercados internacionales y, en definitiva, de una dieta global. En este entramado, los flujos de exportación de mercancías frescas (espárragos, pimientos, paltas, entre otros) o procesadas, como vinos, aceite de oliva, papas prefritas dependen, cada vez más, de importantes flujos de agua. En este trabajo describiremos históricamente las reestructuraciones productivas de los oasis de la región semi-árida de Cuyo, en el centro-oeste de Argentina, en particular en las provincias de Mendoza y

¹ Doctor en Ciencias Sociales y Humanas por la Universidad Nacional de Quilmes. CONICET-FCPyS.

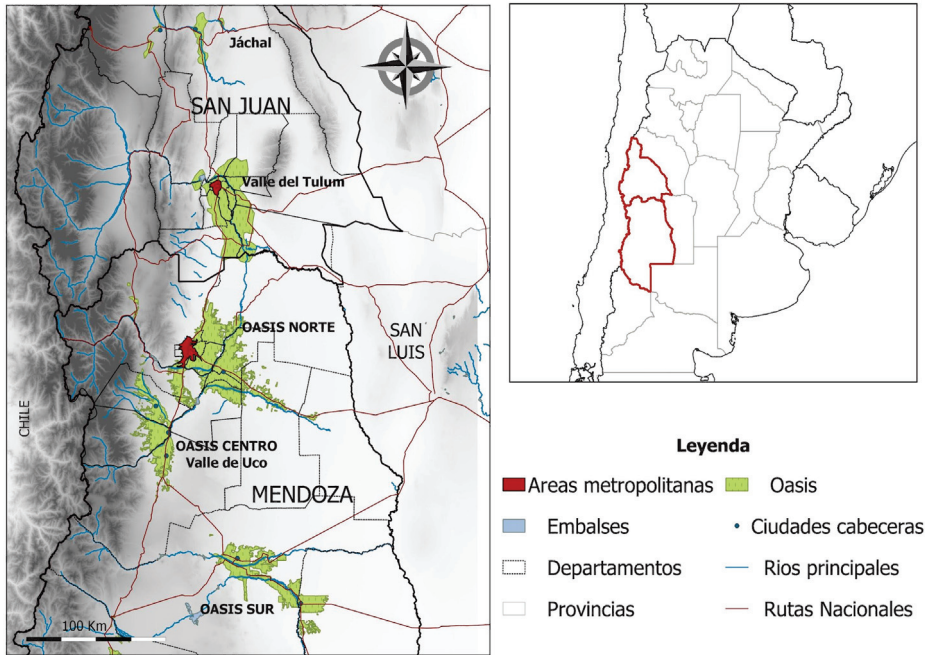
² Doctor en Geografía por la Universidad de Buenos Aires. Universidad Complutense de Madrid.

San Juan. En este marco se desarrollará una reflexión teórica acerca de su progresiva inserción en la ecología-mundo capitalista.

La región de Cuyo se encuentra ubicada a los pies de la cordillera de los Andes en la diagonal árida sudamericana. La palabra Cuyo remite a un “país de las arenas” según su origen en voz indígena. El clima se caracteriza por una marcada sequedad y máximos pluviométricos que oscilan entre los 100 y los 350 mm anuales, lo cual hace imposible la agricultura no irrigada. Por su parte, los ríos cordilleranos han generado ciertas morfologías en las planicies, caracterizadas por el depósito de materiales arrastrados en la alta cordillera, y la conformación de amplios conos de deyección y cuencas hidrogeológicas. A lo largo de la historia regional, la desviación de estos ríos ha configurado una fuerte fragmentación espacial (Fig. 1), cuyo patrón resultante se caracteriza por la presencia de oasis artificiales de riego, “islas verdes” en medio de vastos espacios desérticos no irrigados y relativamente despoblados, calificados de “espacios invisibles” (Montaña y Pastor, 2011). De hecho, los oasis concentran más del 90% de la población y no alcanzan a ocupar el 5% de la superficie del oeste regional³. En el caso de la provincia de Mendoza existen tres grandes oasis: Norte, Centro y Sur, y otros dos secundarios. Por su parte, los espacios irrigados sanjuaninos se estructuran en un oasis principal en el Valle del Tulum y dos valles colindantes al oeste, uno al norte, además de dos pequeños oasis secundarios en la cordillera.

³ Los oasis irrigados comprenden un poco más de 400.000 hectáreas entre Mendoza y San Juan. Asimismo, las dos principales aglomeraciones urbanas provinciales concentran cerca de 1.500.000 habitantes de un total de unos 2.400.00 entre ambas provincias.

Figura 1. Oasis de Mendoza y San Juan



Fuente: Elaboración propia.

Si bien conceptualizamos analíticamente estos oasis como ambientes históricamente construidos mediante el manejo intensivo y sistemático del agua, los entendemos también como un enfoque epistémico y ontológico desafiante del habitual dualismo sociedad-naturaleza, en tanto se trata de naturalezas producidas (Smith, 1984, Moore, 2015). Aunque las más recientes reestructuraciones agro-exportadoras de los oasis piedemontanos cuyanos se produjeron en el marco del actual régimen agro-alimentario corporativo neoliberal, entendemos que constituyen la culminación de una larga trayectoria de inserción en el desarrollo del capitalismo como ecología-mundo (Moore, 2015; Walker y Moore, 2019).

En este trabajo desarrollaremos una periodización del capitalismo en su relación con la producción, comercialización y consumo de alimentos provenientes de la agricultura de oasis recurriendo a las discusiones referidas a los

llamados regímenes agro-alimentarios (Friedmann y McMichael, 1989; McMichael, 2012). A partir de este enfoque, nos proponemos reconstruir históricamente la fragmentaria trayectoria espacial de los principales oasis cuyanos desde su origen prehispánico hasta su articulación a tres regímenes sucesivo: el diásporo-agroexportador, el mercantil-industrial y el corporativo neoliberal. En tercer término, retomamos el concepto de fronteras de mercancías para reinterpretar una singular dinámica espacial acontecida en el marco del último régimen agroalimentario. Nos referimos a la reciente expansión de la frontera agrícola mediante el uso no controlado de reservas de agua subterráneas. Para ilustrar este fenómeno haremos alusión a dos productos protagonistas de esta expansión y destinados a exigentes mercados internacionales: el vino y el aceite de oliva. Los procesos relacionales encarnados en dichas mercancías nos ayudarán a reinterpretar la inserción de estos oasis en la ecología-mundo al complejizar la cómoda compartimentalización entre procesos locales y globales.

En este trabajo partimos del supuesto que el manejo intencionado y sistematizado del agua se constituyó como el pilar de la producción de los oasis como ambientes construidos (*built environment*) (Harvey, 2007) o domesticados (Raffestin, 1997). Entendemos que la domesticación de estos ecosistemas artificiales por la acción humana se hizo mediante producción de naturaleza (Smith, 1984) y la *circulación del agua*, es decir, un flujo híbrido que fusiona naturaleza y sociedad de manera inseparable y cuya geometría de poder se plasma en configuraciones espaciales desiguales (Swyngedouw, 2015). En esta trama, el proceso de co-producción de naturaleza como “mosaico evolutivo de flujos, fuerzas, condiciones y relaciones interdependientes” (Moore, 2015a, p. 87) transforma profundamente la escala espacial y temporal de dichos oasis (Raffestin, 1997).

Los oasis como naturalezas historizadas: un intento de periodización

Existe un amplio debate en torno a la periodización del capitalismo y sus fases de desarrollo, ya sea considerando los ciclos largos y ciclos sistémicos de acumulación (Arrighi y Moore, 2001) o las interpretaciones regulacionistas, en

particular, en relación a los sistemas agroalimentarios (Friedmann y McMichael, 1989). Estos últimos se presentan como un concepto organizacional para interpretar el desarrollo histórico de la producción, distribución y consumo de alimentos bajo el capitalismo. Aunque esta periodización fue recientemente desafiada (Tilzey, 2018), distinguimos en el desarrollo internacional de la agricultura tres periodos históricos o regímenes agroalimentarios (McMichael, 2012). El primero (1870-1930); el segundo (1940-1970); y el tercero (desde 1970 hasta el presente). En este ejercicio de periodización del proceso de globalización del sistema agro-alimentario, nos proponemos esbozar la inserción espacio-temporal de los oasis cuyanos en el capitalismo como ecología-mundo. Esto implica relacionar formas de producción de naturalezas, en particular la capitalista, con fases de acumulación de capital y de configuraciones de poder a nivel provincial, nacional e intercontinental.

Primer régimen agroalimentario

Las transformaciones tecnológicas del siglo XIX potenciaron el comercio mundial de productos agropecuarios, principalmente gracias al transporte transcontinental y transoceánico (Teubal, 1999; Mazoyer y Roudart, 2002). El desarrollo del primer régimen agroalimentario, basado en relaciones de producción capitalistas extensivas y una nueva división internacional del trabajo, generó importantes reestructuraciones económicas (Teubal, 1999). De este modo, se conformó un esquema en el que los países del norte importaban materias primas a bajo costo desde regiones periféricas, las *wage-food* de cereales y carnes (Friedmann y McMichael, 1989). Mientras tanto, las periferias se veían sometidas a las importaciones de bienes manufacturados y se presentaron como importantes focos de absorción de mano de obra y de excedentes de capital. La diáspora de fuerza de trabajo europea mediante la promoción a la inmigración constituyó un elemento clave en la constitución y expansión de las economías agroexportadoras. Después de 1870, las clases capitalistas europeas se volcaron hacia afuera inundando el mundo con una ola masiva de inversiones y comercio especulativo debido a las dificultades de encontrar salidas comerciales internas.

El capital extranjero acaparó parcialmente sectores claves de las economías periféricas como los frigoríficos, los molinos o los transportes (Teubal, 1999). A medida que este régimen denominado “diásporo agroexportador” (Ploeg, 2010, p. 359) consolidaba la lógica de extraversion internacional del “embudo Pampa-puerto de Buenos Aires” y transformaba a la Argentina en uno de los “graneros del mundo”, acaecían importantes transformaciones territoriales en el interior del país.

En la región cuyana en particular, esta época bisagra de reordenamiento político-económico y territorial impulsó a la clase dominante a repensar un giro progresivo hacia una especialización productiva regional vitivinícola. Luego de transcurrida la Gran crisis internacional de 1873, que redujo dramáticamente la rentabilidad del modelo agropastoril (Richard-Jorba, 1998), se sumarían otros factores reestructurantes como la llegada del ferrocarril en 1884-1885 y el arribo masivo de inmigrantes europeos, principalmente mediterráneos: italianos, españoles y franceses. La llegada del ferrocarril fue uno de los factores principales que favoreció la reestructuración productiva dado que unía las provincias de Mendoza y San Juan a Buenos Aires y al litoral atlántico (Richard-Jorba, 1998; Lacoste, 2019). Mientras una parte de la elite local veía en los caminos de acero la destrucción de su principal negocio de transportista, otra parte tenía una percepción favorable como factor de unificación del país (Richard-Jorba, 1998). Esta conexión facilitó la especialización vitivinícola, a partir del momento en que el trigo, el maíz y el ganado podían ser importados a menores costes desde la Pampa Húmeda en lugar de ser producidos localmente bajo riego en Cuyo. Simultáneamente, esa “*railroadization*” (Moore, 2015a, p. 157) garantizaba el comercio fluido entre las zonas productoras y los polos de consumo (principalmente la capital federal), alentados por el aumento poblacional fuertemente influenciado por la inmigración provenientes de países consumidores de vino, con cerca de 6,5 millones de inmigrantes (entre 1870-1939) (Lacoste, 2019).

De este modo, la definitiva integración de la región cuyana (Mendoza y San Juan), al mercado nacional a partir de la vitivinicultura otorgó cierto impulso a la olivicultura. Los mismos agricultores inmigrantes y criollos, comenzaron a implantar olivos como cultivo complementario a la vid (Richard-

Jorba & Pérez Romagnoli, 1996). Sin embargo, se trató de un avance bastante acotado. Así mientras el cultivo de la vid florecía en la región, el censo agropecuario de 1908 sólo daba cuenta de 98.000 olivos (Ivars y Carballo, 2023) en todo el país, localizados principalmente en las provincias de Buenos Aires, Mendoza, Entre Ríos y San Juan. Es muy probable que las características del ciclo vegetativo del olivo, en particular los largos años que tarda en entrar en plena producción, haya sido el principal impulsor de esta modalidad intercalada, “puesto que los agricultores pensaban que podrían seguir obteniendo algún ingreso del viñedo mientras los olivos fueran improductivos” (Tacchini, 2011, p. 34). En este marco, fueron los grandes bodegueros quienes encabezaron no sólo la instalación de las primeras fábricas, sino también los que plantaron los primeros “montes puros”. Estos actores contaban con el capital para asumir el riesgo y esperar la plena producción. Bajo su impulso, esta modalidad de plantación alcanzó el 20% del total de los olivos de Mendoza (Tacchini, 2011).

Por otro lado, cabe resaltar la llegada de una oleada de mano de obra europea empujada por dos acontecimientos de trascendental importancia. Se estableció una clara política de atracción de inmigrantes destinados a tareas agrícolas en el interior del país mediante la sanción de leyes migratorias y el envío a Europa de emisarios argentinos. Concomitantemente, una feroz plaga de filoxera azotó las vides del viejo mundo, especialmente las francesas, “destruyendo cerca de cuatro millones de hectáreas de viñedos” (Lacoste, 2019, p. 55). Ambos hechos conformaron un incentivo para el flujo de trabajadores (viñateros y técnicos) al servicio de una ampliación de las fronteras de mercancías vitivinícolas, y en mucho menor medida olivícola.

Sumado al problema de la escasez de brazos (Martín, 2010), la concreción de este proyecto político-económico de reconversión implicaba solucionar el problema de la escasez de agua. Con una mirada atenta sobre lo que se hacía en otros continentes y alimentando su “deseo hidráulico” (Swyngedouw, 2015, p. 54), la élite regional adoptó la doctrina de redimir las tierras áridas mediante una verdadera misión hidráulica. Esta incluyó no sólo la construcción de diques y redes superficiales de riego, sino también la consolidación en ambas provincias de una “hidrocracia” en torno a la creación de instituciones y aparatos

legislativos⁴. Así, la reconversión productiva y sus respectivas planificaciones hidráulicas consolidaron una “rápida -y rígida- estructuración social a través del “gobierno del agua” por parte de las clases dominantes locales” (Martin, 2010, p. 55).

Alcanzando el primer tercio del Siglo XX, este primer régimen agroalimentario llegó a su fin por la recesión económica global de las décadas de 1920-1930, cuyos efectos se hicieron notar a nivel nacional y regional. Mientras que en el país la crisis del 1929 provoca la caída de los precios de sus exportaciones y el cierre de sus mercados externos, internamente se evidencia una disminución del consumo promedio de vino, principal motor del modelo económico regional cuyano. En aquel momento, se implementaron tímidos mecanismos de regulación del mercado mediante la erradicación de viñedos, o la compra de uvas y vinos. Estas intervenciones estatales, al favorecer los intereses de grandes bodegueros exacerbaron tensiones sociales previas.

Segundo régimen agroalimentario

La crisis de 1930 y los conflictos bélicos internacionales forzaron la transición al segundo régimen agroalimentario. Este régimen “mercantil-industrial” (Ploeg, 2010, p. 359) tuvo un énfasis productivista, asociado a una fase notoria de modernización e industrialización de la agricultura. Como en otros países latinoamericanos, se impulsaron en Argentina medidas intervencionistas y proteccionistas, con la implementación de políticas de Industrialización por Sustitución de Importaciones (ISI), así como de nacionalización de determinados sectores considerados estratégicos. A nivel regional, se fortaleció la interacción entre empresarios vitivinícolas y un estado más interventor, promotor y regulador. Este nuevo rol se expresó en proyectos de fundación y estatización de grandes bodegas a fin de regular el mercado y defender a los viñateros sin bodega. Se implementaron también diversas medidas para reactivar el consumo de vinos

⁴ Si bien el Departamento General de Aguas (actual Departamento General de Irrigación) se crea en Mendoza en pleno primer régimen agroalimentario (1884), será más bien al inicio del segundo régimen que aparecerá el Departamento de Hidráulica en San Juan (1942).

comunes. En un contexto de mayores ingresos de la población, bajo el primer gobierno del presidente Perón se reinició la expansión del viñedo. Por otra parte, se estimuló el desarrollo agro-alimentario diversificando los cultivos, con la olivicultura, la horti-fruticultura y las fábricas de conservas.

Respecto de la olivicultura, la crisis del '29 desbarató el modelo agro-exportador de acumulación argentino, creando una serie de condiciones que impulsarían la actividad. A lo largo de la década de 1930 las grandes importaciones de aceite de oliva descendieron hasta cesar completamente en el año 1941. En el contexto de la ISI se aprobó legislación de fomento al olivo, de las cuales la Ley 11.643 de Promoción del cultivo del olivo de 1932 fue uno de sus más claros exponentes. La norma establecía exenciones impositivas, venta de plantas al costo y créditos especiales a los olivicultores. De este modo, al llegar al año 1953 la cantidad de olivos se había multiplicado por más de 75 respecto del periodo anterior, con casi el 80% de los olivares argentinos recientemente implantados, ostentando San Juan casi un 90% de plantaciones jóvenes (Caroglio, 1950).

Esta política de ISI se expandió aún en los años 1960, en el marco de políticas desarrollistas impulsadas por la “Larga Revolución Verde” (Patel y Moore, 2018, p. 151) y la promoción del discurso de seguridad alimentaria. En el marco de este segundo régimen, la fuente de trabajo barato ya no proviene del flujo migratorio de ultramar, fuertemente ralentizado, sino del norte argentino y de países limítrofes, principalmente Bolivia. El tendido de líneas ferroviarias norte-sur garantizó la llegada de mano de obra estacional y extra-local (norteños y bolivianos) para afrontar las cosechas de vid, frutales y hortalizas (Moreno y Torres, 2013). Mientras parte de este flujo migratorio solo transitaba la región cuyana como trabajadores golondrinas al ritmo de los circuitos estacionales, otros se radicaron en Cuyo, dando nacimiento a algunos enclaves migratorios del presente (Moreno y Torres, 2013).

También, hacia finales de la década del 60 se evidencia una fuerte intensificación del bombeo de agua subterránea debido no sólo a una prolongada sequía (1968 y 1969), sino sobre todo al respaldo de políticas de expansión acordes a la meta productivista dominantes en el régimen “mercantil-industrial”. Esta expansión de la frontera agrícola seguiría con altibajos en las dos décadas siguientes,

expandiéndose los oasis hacia el este, es decir, en dirección opuesta a la cordillera. Los protagonistas de esta expansión eran grandes y medianos grupos nacionales (vitivinícolas o fruti-hortícolas) orientados, fundamentalmente, hacia el mercado interno.

En esta época de liberalismo embridado, el objetivo estaba claramente enfocado a los altos rendimientos para abastecer una creciente demanda interna. Aunque existen controversias historiográficas, este modelo socio-productivo fundamentalmente vitivinícola (aunque en vías de diversificación como vimos más arriba) fomentó el desarrollo de una importante clase media rural y permitió, en gran parte del siglo XX, una cierta independencia político-económica frente al modelo pampeano (Altshuler y Collado, 2013). No obstante, para el año 1970 la olivicultura ya se encontraba en crisis, y al despuntar la década de 1980, el sector vitivinícola entraría también su profunda crisis en la cual encontramos raíces de el estado actual de las actividades. La producción masiva de vinos comunes y de aceites extraídos con métodos tradicionales, orientada hacia el mercado interno se enfrenta a una nueva y fuerte disminución del consumo a nivel nacional (marcado por cambios de preferencias y conductas de los consumidores), generando contradicciones sobreproducción-subconsumo, particularmente en el caso del vino. En ese contexto, el Estado y las autoridades locales no aseguraron más sus funciones reguladoras, el mercado interior quedó menos protegido y el acceso al crédito resultó cada vez más dificultoso.

Encaminado hacia las primicias del tercer régimen agroalimentario, el modelo económico regional empezó a evidenciar francos signos de agotamiento en coincidencia con la violenta implementación de políticas aperturistas y desindustrializadoras de la dictadura cívico-militar (1976-1983). Al final de este periodo se habían erradicado más de 100.000 hectáreas de viñedo y 25.000 hectáreas de olivo, el 55% de lo que registraba el Censo Nacional Agropecuario de 1960. En este contexto, los oasis cuyanos se convirtieron en el escenario de profundos procesos de reestructuraciones productivas que habilitaron renovadas formas de apropiación de la tierra y del agua.

Tercer régimen flexible y corporativo

La limitación y debilitamiento de las funciones reguladoras de los Estados nacionales implicaron un factor particularmente importante en el re-mapeo de la agricultura mundial. Impulsadas por diferentes instancias multilaterales que favorecieron mayores grados de liberalización y autorregulación, nuevas relaciones comerciales penetraron cada vez más las economías agrícolas hasta ese momento protegidas por medidas regulatorias (Ploeg, 2010). Estas importantes reestructuraciones se enmarcan en lo que se ha llamado más generalmente un régimen de acumulación flexible (Harvey, 1998). Este régimen que apela a la “flexibilidad con relación a los procesos laborales, los mercados de mano de obra, los productos y las pautas del consumo [se] caracteriza por la emergencia de sectores totalmente nuevos de producción, nuevas formas de proporcionar servicios financieros, nuevos mercados y, sobre todo, niveles sumamente intensos de innovación comercial, tecnológica y organizativa” (Harvey, 1998, p. 170-171). Este tercer y último régimen agroalimentario se caracteriza por su dimensión corporativa y global (McMichael, 2012), y por su fuerte dependencia respecto de la biotecnología y tecnologías de información. Mientras operan múltiples y diversos procesos de flexibilización a escala planetaria, se difunden, en concordancia con la supermercadización y mcdonalización de la sociedad, ciertas pautas estandarizadas de producción, comercialización y consumo (Kolinjivadi *et al.*, 2020). Concomitante con una intensificación de la división global del trabajo, el tercer régimen facilita el despliegue de grandes corporaciones transnacionales que contemplan a escala planetaria el acceso a factores productivos baratos (tierra y trabajo) así como a nuevos mercados.

En esta trama, los oasis cuyanos se presentan para empresarios locales capitalizados como punto de anclaje de su inserción en la ecología-mundo. Complementariamente, para el capital transnacional se conforman como “lugares de oportunidades” o simples piezas en el engranaje de complejas estrategias empresariales intercontinentales (Larsimont, 2020). Este profundo proceso de reestructuración del complejo agro-productivo cuyano se hizo mediante la masiva inserción de capitales provenientes del sector o extra-agrarios, nacionales y cada

vez más extranjeros, así como con una estrecha relación con la esfera financiera. En el sector vitivinícola, los actores más capitalizados consolidaron progresivamente el giro hacia la llamada *nueva vitivinicultura* - proceso que se registró de forma análoga en el caso de la *nueva olivicultura*- caracterizada por importantes cambios técnicos y organizacionales, y que apunta a la producción de alta calidad y alto precio destinados principalmente a mercados internacionales (Altschuler y Collado, 2013; Chazaretta, 2019; Ivars y Carballo, 2023). Respecto de la vitivinicultura, otro rasgo destacado fue la proliferación de proyectos empresariales que combinaron exportación de vinos con actividades turísticas e inmobiliarias de lujo (Larsimont, 2019; Grosso, 2020), rasgo no destacado en caso de la olivicultura, aunque más recientemente aparecieron algunos proyectos de oleoturismo.

La nueva vitivinicultura experimentó un fuerte avance en los márgenes de los oasis cuyanos. Esta nueva frontera vitivinícola evidenció, esencialmente, una estructuración voluntarista del espacio cuya lógica cartesiana, funcional, extensiva y repetitiva se plasmó en paisajes de parcelas cuadrículadas de monocultivo. Ahora bien, como reorganización de la naturaleza esta frontera de capitalización también obedeció a una búsqueda de marcas de distinción y singularidad, según dos principales modalidades. Primero, al vincular la vitivinicultura de precisión y la dimensión *terroir* mediante importantes inversiones e investigaciones. Esa *terroirización* de la frontera al servicio de nichos del mercado internacional respondería a una lógica más intensiva y condicionada por criterios agro-climáticos y edáficos estrictos. Además, se implementaron proyectos de zonificación de espacios productivos mediante Indicaciones Geográficas para crear valor agregado a través de la singularización de ciertas mercancías a largo plazo. Segundo, como vía complementaria dentro de las fronteras de mercancías vitivinícolas, proliferaron proyectos que combinan la actividad agroexportadora con inversiones turísticas e inmobiliarias de élite, donde la arquitectura y el paisajismo se presentaron también como estratégicas marcas de distinción. Como acontece en otras regiones vitivinícolas de renombre internacional el proceso de diferenciación de los productos (vinos), se acompaña de una puesta en escena de los ámbitos de producción y de una multiplicación de ofertas de experiencias

enoturísticas. Paradójicamente, mientras se agudiza la homogeneización de la producción al servicio de una sostenida estandarización del consumo de acuerdo a criterios y pautas internacionales, se exagera también una estandarización de las experiencias enoturísticas (Larsimont y Gago García, 2023). Experiencias sensoriales presentadas como “auténticas” son en realidad cada vez más planificadas acorde a ciertos estándares y valores elitistas, promovidos por redes internacionales, como la Great Wine Capitals, a la cual pertenece Mendoza. Es más, agudizan la brecha territorial, ya que estos nuevos “emprendimientos de alta gama traccionan la construcción de fronteras del lujo y de desigualdades” (Grosso, 2020, p. 247) al contrastar con el paisaje agroproductivo previo, donde tradicionalmente predominaba la pequeña y mediana propiedad rural.

Por su parte, la producción olivícola mundial registra un fuerte incremento de su demanda, fundamentalmente el aceite, estimulado por su reputación de saludable. En este marco, los oasis cuyanos quedaron en el blanco del capital con el advenimiento del modelo neoliberal-aperturista, y el olivo, al igual que la vid, evidenció un crecimiento exponencial de acuerdo a una lógica cartesiana, funcional y repetitiva que densifica considerablemente el cultivo. En San Juan, esta ola de inversiones productivas (y especulativas) estuvo directamente empujada por un dispositivo financiero estatal de dinero barato (*Cheap money*) que funcionaba a partir de una norma que establecía el diferimiento del pago de impuestos a cambio de que el contribuyente invirtiera ese dinero en un proyecto agrícola o agro-industrial en provincias consideradas desfavorecidas. Esta política de redireccionamiento de la inversión fue, en los hechos, una política de créditos fiscales de los que se beneficiaron sectores concentrados de la economía (Allub, 1996), grandes grupos en su mayoría extra-agrarios y nacionales. Si bien los distintos proyectos agroindustriales empezaron lentamente a consolidarse a partir de la década de 1980, fue a principios de los años 2000 que se evidenció una verdadera explosión de proyectos olivícolas en los márgenes de los oasis sanjuaninos, destinados principalmente a la exportación. Dos factores claves facilitaron la presencia del jugo de aceituna cuyano en exigentes mercados internacionales. Primero y principal, la adquisición de grandes propiedades ubicadas sobre acuíferos. En esta estrategia de negocio el acceso al agua subterránea

como *input* barato fue un hecho definitorio tal y como se expresó claramente en una reunión del International Olive Council “Las arenosas y cálidas tierras ubicadas al pie de una cordillera constituyen una fábrica natural de agua y presentan el mejor costo competitivo para producir aceite de oliva extra virgen con ‘acceso ilimitado de agua natural subterránea’” (Gobbee, 2012).

Pero lo más interesante en esta declaración es que más allá de la necesidad de controlar, racionalizar y canalizar el agua presurizada en la superficie, las reservas subterráneas se presentan como “fábricas” que garantizan ese factor de producción barato, ilimitado y esencial al servicio de la acumulación del capital. El control de esta Naturaleza barata y de grandes adquisiciones de tierras de calidad, bajo condiciones climáticas ideales es clave para grandes grupos transnacionales, como es el caso del megaproyecto Argenceres del Holding española Portichol y su finca Doña Carmen de 38.000 hectáreas en Sarmiento, parcialmente plantada y cuya producción se orienta principalmente a la exportación.

El otro factor fundamental fue el cambio tecnológico en la extracción del aceite que garantizó la aceleración y abaratamiento del proceso, así como la garantía de inocuidad alimentaria. El antiguo, discontinuo y engorroso método de la extracción por prensa fue reemplazado por la máquina centrífuga que permitió un proceso ágil y continuo desde la cosecha al envasado. La multiplicación de modernas almazaras responde a las crecientes posibilidades en el mercado internacional de aceite de oliva de calidad y el lema de una Argentina “born to be extra virgin” (Gobbee, 2012).

No obstante, este proceso expansivo de la inversión olivícola no fue ni lineal ni homogéneo. Aunque muchos megaproyectos prosperaron, otros sólo operaron bajo el paraguas de la exención impositiva según una lógica especulativa siendo parcial o totalmente abandonados.

En el marco de esta reconversión productiva, la difusión de la llamada *agricultura de precisión* propició una singular dinámica espacial. Nos referimos, específicamente, al desplazamiento de la frontera agrícola hacia el margen oeste de los oasis, en dirección a la cordillera (por oposición al movimiento registrado en los años 1970) en base al uso casi exclusivo de aguas subterráneas y la aplicación de modernas tecnologías de riego que permiten cultivar zonas secas, escarpadas y

con pendiente. Estas tierras marginales, sin infraestructuras y derechos de riego y, hasta ese momento poco valorizadas, se vieron cada vez más cotizadas por organizaciones empresariales fuertemente capitalizadas e integradas a circuitos agroalimentarios globales. En particular, se presentaron para grandes corporaciones como verdaderos laboratorios a cielo abierto para consolidar el giro hacia la nueva olivicultura y nueva vitivinicultura, buscando acceder a terruños ideales en suelos rocosos y de altura. El caso de los oasis de San Juan tiene sus singularidades porque allí cobró especial relevancia la aplicación de una política de incentivos fiscales (denominada de diferimientos impositivos) que convirtió estos terrenos periféricos, arenosos y cálidos en un atractor de inversiones. Esta ola de inversiones estuvo directamente asociada a una fuerte expansión de una “nueva olivicultura” en la provincia y de la elaboración de aceites destinados a la exportación.

Asimismo, los márgenes de los oasis cuyanos resultaron atractivos para el capital corporativo, ya que se consolidaba a nivel nacional e internacional la demanda de productos especializados frescos o secos de alta calidad como los frutales de carozo y pepita, frutos secos, entre otros.

Reflexiones finales

Considerar el espesor histórico-social de estos oasis nos permitió resaltar que el auge de la ecología-mundo se sustenta en naturalezas preexistentes. El capital corporativo no sólo encuentra en estas naturalezas producidas una posición ventajosa en el tablero internacional sino que cuenta con tradiciones agroindustriales acumuladas de las que puede disponer: infraestructura vial e hidráulica, mano de obra, saberes, carreras universitarias, profesionales formados localmente y en el exterior.

En segundo lugar, y en el marco del tercer régimen agroalimentario, prestamos especial atención a la dinámica singular y reciente de expansión de la frontera agrícola. En este sentido el concepto de frontera de mercancía (Moore, 2015) permite reinterpretar estos escenarios de expansión y reconversión de la frontera agrícola. En particular, mostramos que esa creciente frontera de

capitalización hacia zonas secas no sólo obedecía a la apertura mercantil internacional sino, y sobre todo, a la disponibilidad de espacios de “mínima mercantilización” y “máxima apropiación” (Moore, 2015, p. 161), siempre y cuando el acceso al agua y la tecnología apropiada estén garantizados. Para ilustrar cómo la reestructuración agro-productiva en estos oasis constituye un intento renovado de ampliar y mantener activas fronteras de mercancías, aludimos a dos productos regionales emblemáticos (vinos y aceites de oliva), que pese a sus singularidades presentan patrones comunes.

Primero, detrás de sutiles criterios de singularidad, la producción de estas mercancías obedece a dispositivos cada vez más estandarizados al servicio de una dieta global en mercados internacionales competitivos; independientemente de que se trate de producciones destinadas a nichos de mercado de alto poder adquisitivo o productos de venta masiva. Segundo, a pesar de una creciente mecanización de las labores agro-culturales, los actores corporativos mencionados no prescinden de controlar el acceso a mano de obra barata. Asimismo, tampoco prescinden de la clásica división entre trabajo manual y trabajo intelectual. En este sentido, se evidencian sutiles mecanismos de invisibilización del trabajo humano y extrahumano que son constitutivos de estas nuevas naturalezas producidas. Finalmente, para garantizar la reproductibilidad de las mercancías, en calidad y cantidad, la expansión de los cultivos se sustenta en el acceso al agua subterránea, como fuente de naturaleza barata (*Cheap Nature*) y su sistematización mediante modernos y controlables sistemas de riego. Estos sistemas de control evidencian una misión hidráulica ya no gubernamentalizada y regulada, sino privatista y autonomista.

Como corolario de este trabajo, resulta evidente que la expansión de la frontera de mercancías no es un proceso lineal en el que las organizaciones empresariales logran siempre cumplir con sus planes de negocio. Por el contrario, se evidencian caminos más bien sinuosos, donde una serie de trabas y obstáculos fuerzan retrocesos. En algunas ocasiones, estos límites se vinculan a cambios de orden político-económico como recambios gubernamentales (es todavía temprano para evaluar el impacto que puede generar el último cambio de gobierno

en estas reconfiguraciones socio-espaciales), aunque fundamentalmente hay que mencionar obstáculos jurídico-administrativos, relativos a la implementación de medidas de restricción para realizar nuevos pozos. Frente a estos límites, las corporaciones responden diferencialmente según sus capacidades económicas, técnicas y políticas: generalmente las grandes tienen capacidad para reubicar de forma rápida y efectiva sus negocios en otros espacios, o bien reorganizar la naturaleza en función de esos límites; asimismo, existe la posibilidad de retirarse a posiciones especulativas en las que se analizan puntillosamente nuevas oportunidades de negocios. O sea, posiciones desde las cuales contemplar calculadamente el devenir de sus zonas de apropiación en zonas de mercantilización.

Referencias

- Allub L 1996. Globalización y modernización agroindustrial en la provincia de San Juan, Argentina. *Estudios Sociológicos*, 14 (41): 473-492.
- Altschuler B y Collado P 2013. Transformaciones en la vitivinicultura mendocina en las últimas décadas: el doble filo de la estrategia cooperativa. *Voces en el Fenix*, 27 (1): 78-83.
- Arrighi G y Moore J 2001. Capitalist Development in World Historical Perspective. En R. Albritton, M. Itoh, R. Westra and A. Zuege (Eds.). *Phases of Capitalist Development. Booms, Crises and Globalizations* (p. 56-75). Palgrave.
- Friedmann H y McMichael P 1989. Agriculture and the state system: the rise and fall of national agricultures, 1870 to the present. *Sociología Ruralis*, 29: 39-117.
- Grosso V 2020. Notas incompletas sobre las fronteras del lujo. El caso de Agrelo en el piedemonte de Mendoza, Argentina. En Ghilardi M. y Matossian B. (comps.) *Fronteras interrogadas. Enfoques aplicados para un concepto polisémico* (p. 243-270). Teseo.
- Harvey, D 1998. *La condición de la posmodernidad. Investigación sobre los orígenes del cambio cultural*. Amorrortu Editores.
- Harvey, D 2007. *Espacios del capital. Hacia una geografía crítica*. Akal.
- Ivars J y Carballo Hiramatsu O 2023. “Los avatares de la olivicultura argentina en la región cuyana”. *Rivar – Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 30(10): 70-88.

Lacoste P 2019. *La vid y el vino en el Cono sur de América. Argentina y Chile (1545-2019)*. Inca Editorial.

Larsimont R 2020. *Modelo de Agronegocio, Agua y Ruralidad en los oasis de Mendoza, 1990-2017: Hacia una Ecología Política Territorial*. Editorial Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires. Colección Constelaciones.

Larsimont R y Gago García C 2023. "Diseño paisajístico y arquitectónico: marcas de distinción y enoturismo experiencial en el valle de Uco (Argentina) y en la Rioja Alavesa (España)". Geografía: cambios, retos y adaptación: libro de actas. XVIII Congreso de la Asociación Española de Geografía, Logroño, 12 al 14 de septiembre de 2023, Universidad de La Rioja, 2023, p. 1.501-11.

Kolinjivadi V, Bissonnette J-F, Zaga Mendez A y Dupras J 2020. Would You like Some Fries with Your Ecosystem Services? McDonaldization and Conservation in Prince Edward Island, Canada. *Geoforum*, 111: 73-82.

Martin F 2010. *La naturaleza del poder*. Ecología política del desarrollo (capitalista) regional en Mendoza, Argentina. 1879-2000. (Tesis doctoral). Universidad de Buenos Aires.

Mazoyer M y Roudart L 2002. *Histoire des agricultures du monde, du néolithique à la crise contemporaine*. Éditions du seuil.

McMichael P 2012. The land grab and corporate food regime restructuring. *The Journal of Peasant Studies*, 34 (39): 681-701.

Moore J 2015a. *Capitalism in the web of life: ecology and the accumulation of capital*. 1st Edition. Verso.

Moore J 2015b. Nature in the limits to capital (and vice versa). *Radical Philosophy*, 193: 9-19.

Moreno M y Torres L 2013. Movimientos territoriales y dinámicas laborales: los migrantes bolivianos en la agricultura de Mendoza (Argentina). *Revista Criterios. Cuadernos de Ciencias Jurídicas y Política Internacional*, 6 (1): 19-58.

Patel R y Moore J 2018. *A history of the world in seven cheap things: guide to capitalism, nature, and the future of the planet*. University of California Press.

Raffestin C 1997. Le rôle des sciences et des techniques dans les processus de territorialisation. *Revue européenne de sciences sociales*, 108 (3): 25-29.

Richard-Jorba R 1998. *Poder, economía y espacio en Mendoza, 1850-1900*. Universidad Nacional de Cuyo.

Richard-Jorba R y Pérez Romagnoli E 1996. “La industria del aceite de oliva en Mendoza. Procesos de cambio en curso”. En Furlani de Civit, y Gutiérrez de Manchón (Coord.). *Mendoza: una geografía en transformación*. Universidad Nacional de Cuyo.

Teubal M 1999. Complejos y Sistemas agroalimentarios. Aspectos teórico-metodológicos. En Giarracca N (coord.). *Estudios Rurales. Teorías, problemas y estrategias metodológicas*, p. 94-106. La Colmena.

Tilzey M 2018. *Political Ecology, Food Regimes, and Food Sovereignty*. Springer International Publishing.

Ploeg JD 2010. *Nuevos campesinos. Campesinos e imperios alimentarios*. Icaria.

Walker R y Moore J 2019. Value, nature, and the vortex of accumulation. En Ernstson H y Swyngedouw E (Eds.). *Urban Political Ecology in the Anthropo-obscene Interruptions and Possibilities*, p. 48-68. Routledge.

Estrategias de cualificación en los procesos de reestructuración regional.

La reinención del Tirol del Sur en un mercado vitivinícola globalizado¹

*Gerhard Rainer*²

*Jutta Kister*³

*Christian Steiner*⁴

Introducción: Vino, cualificación y reestructuración regional

Durante décadas, la viticultura del Tirol del Sur se enfrentó a un considerable problema de calidad. La imagen del vino del Tirol del Sur estuvo marcada por el Vernatsch, un vino tinto muy ligero que solía elaborarse para el máximo rendimiento y se vendía principalmente en los mercados austriaco y suizo. Desde 1913 hasta los años 90, la superficie vitícola se redujo a la mitad, a menos de 5.000 hectáreas. Especialmente a partir de la década de 1980, la crisis de ventas del Tirol del Sur se hizo cada vez más aguda. Cada vez más viñedos se abandonaron gradualmente o se convirtieron en fruticultura.

Hoy, sin embargo, los vinos del Tirol del Sur vuelven a tener una gran demanda y han conseguido establecerse a nivel internacional a un nivel de precios más elevado. El giro cualitativo, que las bodegas del Tirol del Sur han dado desde

¹ Esta es una versión traducida y ligeramente revisada y muy cortada del artículo publicado en alemán: Rainer G, Kister J, Steiner C (2019): Qualifizierungsstrategien in regionalen Restrukturierungsprozessen: Die Neuerfindung Südtirols in einem globalisierten Weinmarkt. *Geographische Zeitschrift*, 107(2): 130-156.

² Doctor en Geografía por la Universidad de Innsbruck.

³ Doctora en Geografía por la Universidad de Innsbruck.

⁴ Doctor por la Johannes Gutenberg University Mainz.

entonces, puede observarse en muchas regiones vinícolas de los países del llamado “Nuevo Mundo” de la viticultura (véanse por ejemplo Anderson *et al.*, 2003 para un panorama global; Rainer, 2016a; Cerdá/Hernández Duarte, 2014 para Argentina; Overton/Murray, 2011 para Chile; Pütz *et al.*, 2018 para Nueva Zelanda). En este contexto, las políticas económicas neoliberales desde la década de 1980 han ido cambiando fundamentalmente la industria vitivinícola. Países como Argentina, Chile, Nueva Zelanda y Sudáfrica cuyas exportaciones de vino sólo desempeñaban un papel marginal en los mercados mundiales hasta la década de 1980, se han convertido en exportadores de rápido crecimiento para un mercado del vino cada vez más globalizado (cf., por ejemplo, Overton y Murray, 2011).

Naturalmente, estas profundas reestructuraciones del mercado mundial también tuvieron un fuerte impacto en los países del “viejo mundo” de la viticultura, como Italia. Mientras que las regiones vitivinícolas de fama mundial como Borgoña, Burdeos o Piamonte apenas perdieron cuota de mercado debido a su reputación mundial, que objetiva la calidad de los vinos para los consumidores, las regiones vinícolas más pequeñas y con menos prestigio, como Tirol del Sur, que ya estaban luchando con problemas de calidad y ventas, se vieron sometidas a una presión adicional para cambiar (véase por ejemplo García Parpet, 2008 para el ejemplo de Languedoc-Rosellón).

A diferencia de los países del Nuevo Mundo, las regiones vinícolas tradicionales de Europa tenían una base socioestructural estable que apenas se vio quebrantada por las reformas neoliberales. Por un lado, esto se debía a la política agrícola de la UE, que se oponía a una orientación puramente de mercado del sector agrario. Por otro lado, las relaciones de propiedad y de producción en la viticultura europea son completamente diferentes de las del Nuevo Mundo. En Europa, la viticultura de muchas regiones sigue estando fuertemente caracterizada por empresas familiares que se encargan de todas las fases de producción y valor añadido en sus propias bodegas, o por cooperativas en las que se han unido muchos viticultores pequeños y muy pequeños. El sector vitivinícola del Tirol del Sur también se caracteriza por las pequeñas superficies de producción, con una media de una hectárea por viticultor, y la combinación con otras actividades económicas. También en el Tirol del Sur, las pequeñas superficies de producción, con una

media de una hectárea por viticultor, las empresas familiares transmitidas durante décadas y la combinación con otras actividades económicas son características de la industria vitivinícola que apenas han cambiado desde finales del siglo XIX (ASTAT, 1985-2015).

Sin embargo, apenas existen hasta ahora estudios científicos que aborden los procesos de reestructuración de la viticultura europea. La mayoría de los estudios geográficos que examinan los procesos de reestructuración regional en regiones vitivinícolas concretas lo hacen en regiones del Nuevo Mundo y se centran allí sobre todo en los efectos del cambio político neoliberal a partir de la década de 1980 (Overton y Murray, 2011; Rainer, 2016a; Pütz *et al.*, 2018).

En este contexto, el presente artículo analiza los procesos dinámicos de cambio en la viticultura del Tirol del Sur desde una perspectiva pragmático-procesual (Steiner, 2014) y examina la cuestión de cómo los productores de vino del Tirol del Sur han logrado iniciar un giro cualitativo y reinventarse con éxito en el mercado global sin romper las estructuras socioculturales tradicionales. Para ello, nos basamos en sugerencias teóricas de la sociología económica y la antropología económica, que, a menudo resumidas bajo el término estudios sociales de mercados/economización, se han ocupado intensamente en los últimos años de la construcción de la calidad, así como de cuestiones de valorización y fijación de precios de los productos. En particular, nos basamos en la perspectiva de un “Economía de calidades” presentada por Callon *et al.* (2002).

El objetivo de este artículo es contribuir a una visión más diferenciada y a una mejor comprensión de los procesos de negociación global-local en la industria vitivinícola mediante un estudio empírico del giro cualitativo en la región vitivinícola del Tirol del Sur y elaborar las estrategias de cualificación específicas en el proceso de reestructuración regional de la viticultura del Tirol del Sur. Así pues, este artículo supone una contribución innovadora a una visión regional de los procesos de cualificación.

Para ello, en el siguiente capítulo teórico examinaremos en primer lugar la cuestión de cómo se produce la calidad de determinados productos y, derivado de ello, qué posibilidades tienen los actores de la producción y la comercialización de atribuir calidades a los productos y de estabilizarlas y objetivarlas.

Posteriormente, discutiremos sobre la base de una amplia evaluación bibliográfica qué estrategias de cualificación pueden observarse en la industria vitivinícola especialmente en el Nuevo Mundo. A partir de los resultados empíricos de un trabajo de campo cualitativo en Tirol del Sur, mostramos qué estrategias de cualificación se han desarrollado allí y qué nuevos conocimientos sobre los procesos de reestructuración regional pueden obtenerse a través de una perspectiva pragmático-procesual de la calidad.

Estrategias de cualificación en una economía de cualificaciones

Para la comercialización y el precio del vino, su calidad es el criterio decisivo. Pero ¿qué distingue a la calidad y cómo es posible que los consumidores reconozcan los productos de alta calidad? ¿Cómo se define la calidad, cómo se la atribuye a productos concretos y cómo se la objetiva en el proceso de negociación entre productores y consumidores?

Los trabajos en el campo de la sociología económica y la antropología llevan años explorando estas cuestiones (Karpik, 2010; Aspers y Beckert, 2011; Beckert y Musselin, 2013; Diaz-Bone, 2013; Rössel y Beckert, 2013). A menudo se distingue entre mercados estándar y mercados de estatus (o mercados estéticos/simbólicos) (por ejemplo, Aspers y Beckert, 2011). La mayoría de los trabajos sobre la construcción de la calidad, la valorización y la fijación de precios se centran en los mercados de estatus, ya que, por un lado, estos están ganando importancia en las sociedades de consumo occidentales (Rössel y Beckert, 2013, p. 292) y, por otro, porque se considera particularmente disputado la construcción de la calidad en estos (Beckert y Musselin, 2013, p. 2). Mientras que, en los mercados estándar, como afirman Rössel y Beckert (2013, p. 291): “los criterios y las técnicas para medir la calidad [...] se dan tan por sentados y a los actores les parecen ‘naturales’ y se convierten en puntos de referencia incontestables para sus juicios de calidad”, estos puntos de referencia faltan en los mercados estéticos.

El mercado del vino se encuentra entre estos mercados estéticos, en los que -como en los mercados del arte y la moda, por ejemplo- las calidades están sujetas

a un proceso constante de negociación y, por tanto, la atribución, estabilización y objetivación de la calidad es especialmente cuestionada (Aspers y Beckert, 2011; Beckert y Musselin, 2013; Rössel y Beckert, 2013). La calidad también desempeña un papel central para la teoría de las convenciones. Sus defensores asumen que las convenciones -opiniones aceptadas y compartidas por los distintos agentes del mercado sobre cómo pueden valorarse las cualidades- son decisivas para la coordinación de los mercados (Ponte, 2009; Diaz-Bone, 2013).

Cada vez más, estas sugerencias de la sociología económica también están siendo recogidas por la geografía (por ejemplo, Bernzen/Braun, 2014; Ibert *et al.*, 2019). Si bien la reestructuración de la economía mundial del vino se ha convertido en un tema frecuentemente estudiado en la sociología económica (García-Parpet, 2008; Karpik, 2010; Rössel y Beckert, 2013; Díaz-Bone, 2013; Beckert *et al.*, 2017), faltan trabajos geográficos que se centren en la construcción de la calidad en la economía del vino y hagan visibles las especificidades regionales de estos procesos.

La sociología económica ha contribuido a una mejor comprensión de la construcción social de la(s) calidad(es) y los precios a través de la visión del vino que acabamos de presentar y, por tanto, proporciona un importante punto de partida para entender las acciones de los actores implicados en el lado del consumidor y del productor. Sin embargo, los procesos de reestructuración regional del sector vitivinícola no se han examinado, o sólo de forma marginal. El presente artículo pretende contribuir a colmar esta laguna.

Uno de los representantes más importantes de la sociología económica que (también) ha prestado especial atención a la cuestión de la calidad de los productos es Michel Callon. Por ello, a continuación se expondrán sus reflexiones sobre la construcción de la calidad, que desarrolló sobre todo en su ensayo “La economía de las calidades”, publicado en 2002 con Cécile Méadel y Vololona Rabeharisoa, y que se centra en particular en los procesos de cualificación de los servicios tecnológicos.

Un componente central de la obra de Callon es una comprensión performativa de la ciencia, en la que el papel de la economía y las ciencias sociales es de especial interés para él. La ciencia no sólo analiza fenómenos del mundo real (supuestamente objetivos y libres de valores), sino que los análisis, ideas y modelos

científicos (como el del *homo economicus*) contribuyen activamente a configurar el mundo económico, que supuestamente sólo describen e interpretan. En la geografía, estas consideraciones se han debatido intensamente y han resultado fructíferas sobre todo para una perspectiva geográfica de la construcción de mercados: las *geographies of marketization* (véanse, por ejemplo, Berndt y Boeckler, 2011, 2012; Ouma *et al.*, 2015). El potencial de este enfoque reside sobre todo en entender los mercados no como “[...] conceptualizaciones empíricamente vacías del intercambio, arenas para transacciones perfectamente competitivas entre muchos compradores y vendedores racionales que comparten información completa (sobre precios, calidad de los bienes, etc.)” (Berndt/Boeckler, 2012, p. 200), sino más bien en observar la constante, compleja y cotidiana configuración práctica de los “mercados reales” (Berndt y Boeckler, 2012, p. 200). Estos trabajos también han demostrado el gran potencial de los enfoques etnográficos para el estudio de los “mercados reales” producidos performativamente (especialmente Ouma, 2015).

Al igual que en la literatura sobre los procesos de la *marketization*, en nuestra contribución no conceptualizamos la(s) calidad(es) como algo dado, existente en sí mismo, sino que, siguiendo a Callon, nos centramos en la constante producción performativa de la calidad (véase también Rainer, 2021). Esto es apropiado porque la posición central de la performatividad en el pensamiento económico de Callon está relacionada con su interés por el papel de la calidad para la acción económica. Desde el punto de vista de Callon *et al.* (2002), las cualidades de los bienes no se perciben simplemente, sino que se producen performativamente a través de procedimientos específicos (como mediciones y pruebas). Callon *et al.* (2002) destacan otro punto que también es importante para el análisis de este artículo: todo producto consta de cualidades intrínsecas y extrínsecas. En otras palabras, tanto la materialidad de un producto como su marca, la reputación del vendedor o un vínculo personal entre vendedor y comprador son cualidades. Para Callon *et al.* (2002, p. 200), estas cualidades tienen el mismo estatus ontológico y, por tanto, sería erróneo distinguir entre cualidades primarias y secundarias o entre el bien real y su respectiva representación. La producción material, la atribución social y la estabilización de Esto se debe a que

la calidad se renegocia constantemente en procesos reflexivos y las mismas características de calidad no son relevantes para todos los actores (Callon *et al.*, 2002; Aspers y Beckert, 2011; Beckert y Musselin, 2013; Rössel y Beckert, 2013). El hecho de que la producción y construcción performativas de la calidad revistan especial importancia en el sector alimentario también se ha debatido intensamente en trabajos sobre redes agroalimentarias (por ejemplo, Murdoch *et al.*, 2000).

En esta orientación al proceso performativo, que entiende el cambio como el caso normal y que representa un elemento central del pragmatismo clásico de Dewey (2001, p. 224), también se hacen evidentes las referencias pragmáticas en la obra de Callon (Steiner, 2014, p. 211). Así, los procesos de cualificación y recualificación pasan a un primer plano: “Hablar de calidad significa plantear la cuestión de los controvertidos procesos de cualificación, procesos a través de los cuales se atribuyen, estabilizan, objetivan y ordenan las cualidades” (Callon *et al.*, 2002, p. 199). En este proceso de cualificación de los productos intervienen tanto consumidores, productores como intermediarios (por ejemplo, “expertos” como los periodistas especializados en vino). Según Callon *et al.* (2002, p. 202), la “economía de las calidades” se caracteriza por “[...] una relación muy estrecha entre lo que el consumidor quiere y espera, por un lado, y lo que se le ofrece, por otro”. La cualificación se entiende así como una co-construcción entre la parte productora y la parte consumidora.

Esto lleva a que la cualificación de los bienes consista siempre en dos procesos contradictorios a primera vista: 1) Singularización y 2) Generación de comparabilidad. Por un lado, para corresponder lo mejor posible a los deseos de los consumidores, la especificidad y singularidad de un bien debe establecerse distinguiéndolo activamente de otros bienes del mercado (véase también Ouma, 2015, p. 36-37). Por otra parte, esta creación de especificidad y singularidad requiere siempre una comparación con productos similares para poder distinguirse de ellos. El posicionamiento de los productos en relación con otros productos representa, por tanto, un aspecto central de la dinámica económica y una tarea decisiva y altamente reflexiva para los actores económicos.

Caminos hacia la crisis de la viticultura del Tirol del Sur

El Tirol del Sur cuenta con una larga tradición en el cultivo de la vid. Ya en la época prerromana se cultivaba la vid a lo largo de los ríos Etsch y Eisack (Huyn, 1985). La superficie vitícola creció desde mediados del siglo XIX hasta el estallido de la Primera Guerra Mundial (Leidlmair, 1958). La estructura de producción con muchos pequeños viticultores y unos pocos productores que al mismo tiempo eran comerciantes de vino, que dominaban la compra de vino y uva, la elaboración en bodega y la reventa de vino, configuró la economía vitivinícola de Tirol del Sur. La dependencia de los viticultores de los precios definidos por los pocos comerciantes de vino, que solían fijarse meses después de la entrega en forma de mosto o de vino madurado, impulsó la fundación de las primeras cooperativas vitivinícolas en el Tirol del Sur ya a finales del siglo XIX. Hacia finales de siglo, el número ascendía a 23 cooperativas (Leidlmair, 1958). En 1913, antes del estallido de la Primera Guerra Mundial, la superficie vitícola del Tirol del Sur ascendía a más de 10.000 hectáreas y la mayor parte de la producción se vendía dentro de la monarquía de los Habsburgo.

La anexión del Tirol del Sur a Italia tras la Primera Guerra Mundial tuvo profundas repercusiones en la industria vinícola. La nueva situación provocó dificultades de venta en Austria, el anterior mercado principal, así como en los mercados tradicionales de exportación de Alemania y Suiza. Esto, unido a la fuerte competencia de las zonas de producción italianas y a la creciente importancia de la fruticultura como competidora por la tierra, tuvo un efecto negativo en el desarrollo de los viñedos. Hasta la década de 1990, es decir durante casi todo el siglo XX, la superficie de viñedos en el Tirol del Sur disminuyó. Hasta los años ochenta, el vino se vendía a menudo a granel como vino de barril o en botellas de uno o dos litros. Esto era especialmente cierto en el caso de la cepa Vernatsch, una variedad de vino tinto del Tirol del Sur cultivada tradicionalmente en las llamadas *Pergeln*. El Vernatsch se mezclaba en parte con vinos importados a bajo precio del sur de Italia. La reputación del Vernatsch del Tirol del Sur -a menudo llamado simplemente “Kalterer See” por su principal zona de cultivo- como vino de mesa ligero y de bajo sabor se remonta a esta época y “Kalterer See” se convirtió cada vez más en una especie de sinónimo del vino del Tirol del Sur en su conjunto.

A pesar de la disminución de los viñedos, los volúmenes de producción aumentaron en los años setenta y principios de los ochenta. Poco después, los vinos del Nuevo Mundo, con una notable relación calidad-precio, empezaron a penetrar en los mercados mundiales. En consecuencia, la crisis de ventas de Vernatsch siguió agravándose.

Enfoque metodológico

Los resultados de este estudio se basan en una investigación cualitativa en Tirol del Sur. Inicialmente, el diseño de la investigación fue relativamente abierto en el sentido de un enfoque etnográfico (Crang/Cook, 2007). La serendipia -el intento consciente no sólo de permitir nuevas y sorprendentes percepciones y conexiones en el proceso de investigación, sino también de buscarlas a través de un diseño de investigación bien estructurado, pero no demasiado cerrado- desempeñó un papel decisivo en la preparación (véase también Rivoal/Salazar, 2013). El núcleo del trabajo de campo consistió en entrevistas semiestructuradas con actores centrales del sector vitivinícola del Tirol del Sur. Se realizaron un total de 16 entrevistas con representantes actuales y anteriores del gobierno provincial del Tirol del Sur (agricultura/fruticultura y viticultura), empleados del Instituto de Investigación Agrícola y Forestal de Laimburg, propietarios de viñedos, gerentes de cooperativas de viticultores y, principalmente, con jefes de bodega de distintas empresas (privadas y cooperativas). La mayoría de las entrevistas, que duraron aproximadamente 1h 30min, fueron grabadas, transcritas y posteriormente analizadas con el programa de análisis MAXQDA. Además, se tomaron notas durante y después de las entrevistas. Estas notas fueron especialmente importantes para la evaluación de las entrevistas que no pudimos grabar. Las entrevistas se complementaron con observaciones, visitas a las explotaciones y conversaciones informales, que se documentaron en un diario de campo para su posterior análisis. El trabajo de campo se llevó a cabo durante varias visitas de investigación entre febrero de 2016 y enero de 2017. Además, se recopilaron datos cuantitativos sobre el desarrollo de la viticultura del Tirol del Sur a partir de las estadísticas oficiales de la provincia de Tirol del Sur y de bibliografía secundaria.

Debate: Salir de la crisis: reinventar la región vitivinícola del Tirol del Sur

La necesidad de un profundo cambio estructural era evidente para muchos agentes del sector vitivinícola del Tirol del Sur a más tardar desde los años ochenta. Muchos viticultores que suministraban sus uvas a las bodegas a principios de los años ochenta se encontraron con que, debido a la mala situación de las ventas de vino, ya no conservaban o podían conservar sus contratos de aceptación “por honor”, que a menudo habían existido durante décadas. Como afirmó un jefe de bodega, responsable de una cooperativa en aquella época: “Si las cosas hubieran seguido como a mediados de los setenta, todos nos habríamos muerto de hambre; o mejor dicho, la mayor parte de la viticultura probablemente habría sido víctima de la fruticultura” (Entrevista, 07/12/2016).

1 Políticas regionales de subvención y cualificación mediante la reconversión varietal

Mientras que en muchos países del Nuevo Mundo esta profunda reestructuración de la industria vitivinícola, tal como se ha descrito anteriormente, se inició con una apertura neoliberal del mercado y el abandono de las políticas de subvenciones, en el Tirol del Sur ocurrió lo contrario: el gobierno provincial del Tirol del Sur proporcionó el apoyo necesario a los viticultores. Los agricultores que decidieron cambiar de Vernatsch a otras variedades de uva, recibieron el material de plantación gratuitamente. Esta política de subvenciones fue una condición importante para el éxito de la reconversión de variedades de uva, especialmente debido a la estructura de productores predominantemente a pequeña escala, con miles de viticultores, muchos de los cuales cultivaban una superficie inferior a una hectárea y, por tanto, disponían de poco capital de inversión.

2 Cualificación mediante sistemas de incentivos para nuevas prácticas de cultivo

La iniciativa de orientarse hacia la calidad partió sobre todo de los jefes de bodega, que también son responsables del control de calidad de las uvas y cuya

evaluación de la uva determina los precios de pago a cada viticultor. Los precios más elevados para los pioneros pronto hicieron ver a muchos viticultores que un cambio en las variedades de uva y en los métodos de producción era económicamente lucrativo. De este modo, la reconversión se convirtió gradualmente en algo natural. Aunque el objetivo inicial era únicamente reducir la cuota de Vernatsch, el Tirol del Sur se convirtió en tres décadas en un país de vinos blancos como resultado de esta política. Al mismo tiempo, el volumen total de producción ha disminuido considerablemente desde finales de los años ochenta, lo que refleja claramente el cambio de la viticultura de la cantidad a la calidad de la uva.

Mientras que la conversión de la cantidad a la calidad de la uva en la economía vitivinícola del Nuevo Mundo se inyectó sobre todo mediante la afluencia de capital y conocimientos externos por parte de las empresas transnacionales, en el Tirol del Sur – debido a la gran importancia de las cooperativas – la reestructuración interna desempeñó el papel decisivo. Sobre todo, cabe mencionar aquí el establecimiento de nuevas prácticas de gobernanza interna.

3 Cualificación mediante control y consulta

Además del control de calidad en el momento de la entrega de la uva, el asesoramiento agrícola y el control de calidad en los viñedos han adquirido una importancia creciente. El *Beratungsring* (asociación de asesoramiento), una organización privada con financiación pública a la que pertenecen muchos viticultores del Tirol del Sur, desempeña un papel especialmente importante en el asesoramiento. Los viticultores pueden obtener asesoramiento del personal de la asociación de asesoramiento en una amplia gama de áreas: desde cuestiones agronómicas hasta protección de las plantas. Una de las novedades más importantes que se empezaron a aplicar fueron las visitas de los enólogos a los viñedos de los agricultores. Estas se convirtieron en una práctica habitual con la conversión a la calidad, especialmente cuando los agricultores suministran uvas para una línea de vinos de mayor calidad de las respectivas explotaciones. Las visitas no sólo sirven para controlar la calidad en el contexto de la poda, sino también para debatir juntos el trabajo que debe realizarse en los viñedos. A

diferencia de muchas regiones vitivinícolas del Nuevo Mundo, el asesoramiento enológico por parte de *flying winemakers* no ha desempeñado ningún papel en la industria vinícola del Tirol del Sur.

4 Cualificación mediante el envejecimiento del vino y la diferenciación de líneas

En general, las bodegas incorporaron nuevas tecnologías con vistas a producir vinos de calidad y reestructuraron así fundamentalmente sus operaciones. La venta de vino a granel y las botellas de uno a dos litros han desaparecido casi por completo y han dejado paso a la botella de 0,75 litros. Al mismo tiempo, el envejecimiento del vino en *barriques* (pequeñas barricas de roble que desprenden aromas en el vino, lo que muchos consumidores asocian a una mayor calidad) cobró gran importancia, una práctica que antes desempeñaba un papel marginal.

5 La apertura de nuevos mercados como oportunidad para la atribución de calidad

El cambio gradual de variedades de uva y métodos de producción no garantizó, por supuesto, una mejora de las ventas. En palabras de un empleado del gobierno provincial del Tirol del Sur de la época: “No sabíamos muy bien hacia dónde iba el viaje; para qué mercados. Aquí la gente estaba acostumbrada al tinto y a un poco de Pinot Blanc como aperitivo. Realmente no era de esperar que se pudiera vender así” (Entrevista, 07/12/2016). El cambio de variedades de uva exigía, pues, desarrollar al mismo tiempo nuevos mercados: la cualificación mediante el establecimiento de nuevas relaciones productor-consumidor. Así pues, algunas bodegas empezaron a centrarse en el mercado italiano paralelamente a la reconversión varietal. Esta simultaneidad de cualificación intrínseca (propiedades físico-materiales del vino) y extrínseca (nuevas relaciones productor-consumidor) ilustra el argumento de Callon *et al.* (2002, p. 200) según el cual estas estrategias de cualificación tienen el mismo estatus ontológico y sería erróneo distinguir entre cualidades primarias y secundarias.

Dado que los vinos del Tirol del Sur eran en gran medida desconocidos en el mercado italiano hasta la década de 1980, primero hubo que construir este nuevo mercado de ventas. Mientras que las regiones vinícolas italianas clásicas, como Piamonte, Véneto o Toscana, son conocidas sobre todo por sus vinos tintos, los blancos representan un nicho en el mercado italiano. Paralelamente al cambio cualitativo de la producción, las bodegas y cooperativas del Tirol del Sur intentaron explotar este nicho a partir de finales de los años ochenta. En muchos casos, esto supuso un alejamiento consciente de los mercados clásicos (Austria, Suiza, Alemania), ya que en ellos Tirol del Sur se había forjado durante décadas una imagen de región de vinos simples de mesa. La orientación hacia un nuevo mercado representaba así simultáneamente una oportunidad para una nueva atribución de calidad. Remontándose a los años noventa, un director comercial de una bodega del Tirol del Sur declaró, por ejemplo: “Al principio descuidamos por completo el mercado alemán porque no veíamos ninguna oportunidad debido a la mala imagen del vino del Tirol del Sur” (Entrevista, 11/11/2016).

6 Cualificación mediante la profesionalización del marketing y la narración de historias

En el curso del reposicionamiento de los vinos del Tirol del Sur en el mercado italiano (vino de calidad), muchas bodegas empezaron a conceder mucha más importancia a sus estrategias de ventas y marketing y a reorganizar sus estructuras empresariales. En muchas bodegas, fue entonces cuando surgió el cargo de director de ventas y/o marketing y, posteriormente, la división de responsabilidades en los ámbitos de las relaciones públicas, las ventas y el marketing (por ejemplo, ventas en la explotación; responsabilidad de los distintos mercados).

Con el esfuerzo por posicionar los vinos en el segmento de precios más altos, aumentó al mismo tiempo la importancia de las historias sobre el cultivo y la producción para la comercialización, idealmente contadas por los propios enólogos. El enólogo ya no es sólo responsable de la bodega, sino que debe representar el vino ante el mundo exterior; las conversaciones con los representantes de ventas y la participación en catas y ferias del vino, como Vinitaly, se han convertido en tareas centrales.

7 Cualificación por medio del terruño: singularización entre el vino del Tirol del Sur y la microlocalización

La reconversión a diferentes variedades de uva y la atención prestada a la calidad de la uva hicieron que se examinaran cada vez más los viñedos para ver qué variedades de uva eran las más adecuadas para las diferentes (sub-)zonas. La gran demanda de variedades de uva como la Gewürztraminer hizo que la reconversión a estas variedades fuera especialmente popular entre los viticultores, ya que podían conseguir aquí precios de uva más altos. Sin embargo, la Gewürztraminer en particular no es igual de adecuada para todos los sitios, ya que el Tirol del Sur tiene una enorme variedad de tipos de suelo, condiciones microclimáticas y exposiciones y pendientes diferenciadas. Por ello, el cambio de variedad de uva dio lugar a menudo a intensos y a veces controvertidos procesos de negociación entre viticultores y bodegas privadas o cooperativas, cuyos enólogos abogaban por una selección de variedades de uva orientada a la calidad de variedades de uva.

Paralelamente a la orientación hacia la calidad en las bodegas, se pusieron en marcha iniciativas de objetivación de la calidad para toda la región vinícola del Tirol del Sur. La proporción de vinos con calificación D. O. C aumentó bruscamente del 79,71% en 1981 al 96,73% en 2014 (ASTAT, 1985-2015). Para gestionar los reglamentos de los productores de las denominaciones de origen protegidas, en 2007 se fundó el *Konsortium Südtirol Wein (Consortio Vino del Tirol del Sur)*, que también tiene como objetivo posicionar a Tirol del Sur como región vinícola a nivel internacional. En la actualidad, casi todos los productores de vino de Tirol del Sur forman parte del consorcio.

En los últimos años, algunos productores han empezado a centrarse más en la designación de viñedos muy pequeños, la mayoría de los cuales existen desde hace siglos y deben ser confirmados por documentos históricos. Para poder indicar el origen de los vinos de estos viñedos muy pequeños en las etiquetas de las botellas, las uvas deben proceder exclusivamente de estos viñedos. Inspirado en el sistema francés del *cru*, esto singulariza los viñedos a una escala muy pequeña. Sin embargo, el aumento de la importancia de los viñedos más pequeños del Tirol del es muy controvertido, ya que es muy difícil para las cooperativas, por ejemplo, que (tienen

que) procesar uvas de un gran número de productores, singularizar el vino de esta manera.

8 ¡Tenemos que entrar en el Gambero Rosso! Estrategias de objetivación de la calidad

Las guías de vinos desempeñaron un papel decisivo en el proceso de objetivación de la calidad del vino del Tirol del Sur en el mercado italiano, especialmente en la década de 1990. La reputación del Tirol del Sur como región vinícola (blanca) excelente tanto como la reputación de bodegas y enólogos particulares estaban estrechamente relacionados con las excelentes puntuaciones que los vinos del Tirol del Sur recibían en las principales guías vinícolas italianas, especialmente la importantísima Gambero Rosso. Como han señalado muchos productores, tres copas del Gambero Rosso en los años noventa supusieron un enorme empujón para la imagen de la bodega, así como una mejora importante de las ventas.

Las tres primeras copas para los vinos del Tirol del Sur se concedieron a principios de la década de 1990 y el número de bodegas y vinos galardonados aumentó considerablemente en los años siguientes.

Este posicionamiento también abrió nuevas oportunidades para la exportación de vino. En palabras de un enólogo del Tirol del Sur: “A finales de los 80, cuando ya se habían sentado las primeras bases para una producción de calidad, me acerqué a un nuevo mercado: Era el mercado italiano. Y ese fue realmente el éxito. A través del mercado italiano, nos hicimos un nombre en el campo del vino blanco, pero a través de *Italian Food and Wine* (inglés en el original), también nos hicimos un nombre en el extranjero, es decir, en la exportación. Ya sea en Estados Unidos o en Alemania. Yo diría que en Alemania nos conocen mejor - no debería decirlo - como *Made in Italy* que como Tirol del Sur” (Entrevista, 07/12/2016).

9 Posicionamiento en un mercado estético: atribución de calidad a través de la arquitectura

En el curso de la profesionalización de las estrategias de marketing y ventas descrita anteriormente, muchas bodegas del Tirol del Sur establecieron vínculos directos con diversos representantes comerciales (inter)nacionales del vino, agencias vinícolas e importadores de vino. Para las bodegas es sumamente importante que sus socios conozcan personalmente la bodega y el personal y prueben los vinos in situ. Además, el diseño arquitectónico de las bodegas también es importante para la venta directa a los turistas, que desempeña un papel importante en el Tirol del Sur.

Por ello, decenas de bodegas, tanto bodegas privadas como cooperativas y viticultores independientes, han invertido mucho dinero en el (re)diseño y la construcción de salas de degustación, salas de venta, restaurantes integrados y modernas bodegas de barricas (Hempel, 2016). El elaborado diseño arquitectónico de los edificios es una forma de satisfacer las expectativas de los consumidores de un producto de estilo de vida de alta calidad y de transmitir sus propios estándares de calidad. En palabras del propietario de una bodega que decidió renovar por completo su bodega debido a las quejas de los turistas sobre su estética: “La estética de la bodega no juega ningún papel en la calidad del vino, pero sí en la mente de los consumidores. Ellos quieren ver la catedral” (Entrevista, 16/12/2016). Para los consumidores, la arquitectura de alta gama es un signo (visible) de la calidad del vino y, por lo tanto, también desempeña un papel decisivo para los productores de vino.

10 La cualificación como proceso interno

En vista de la estrecha relación existente entre el giro cualitativo y la internacionalización de las estructuras de propiedad en las regiones vinícolas del Nuevo Mundo, cabe preguntarse hasta qué punto estas tendencias son también evidentes en el Tirol del Sur. Sorprendentemente, la profunda reestructuración de la producción de vino en Tirol del Sur no ha ido acompañada en absoluto de una internacionalización de las estructuras de propiedad. El número de inversores

externos en Tirol del Sur es extremadamente bajo y las grandes empresas o incluso las corporaciones globales no están presentes. Las razones son múltiples.

La razón más importante que se interpuso en el camino de un cambio de propiedad es sin duda el elevadísimo precio de los terrenos para viñedos en el Tirol del Sur. Un metro cuadrado de terreno vitícola cuesta entre 50 y 100⁵ y, por tanto, una hectárea entre 500.000 y 1.000.000 de euros. Sin embargo, el nombre de Tirol del Sur no puede compararse con el de las grandes regiones vinícolas premium italianas y francesas, sobre todo a nivel internacional. Un agente del sector vitivinícola del Tirol del Sur expresaba así la situación: “Tienes que tener al menos 4-5 hectáreas si quieres sobrevivir a tiempo completo con la vitivinicultura. Si tengo un presupuesto ahora y quiero producir vino mañana, puedo comprar veinte veces la superficie en otro sitio, comparado con Tirol del Sur. Entonces se cierra el caso. Y estoy hablando de la Toscana, por ejemplo” (Entrevista, 16/12/2016).

Los elevados y crecientes precios de la tierra significan también que los propietarios de viñedos (también) los consideran inversiones productivas y seguras y, por tanto, no quieren vender sus tierras. Además, la tierra suele pertenecer a la familia desde hace muchas generaciones y el apego emocional a la producción de vino, aunque la mayoría de los viticultores sólo lo hagan como actividad secundaria, fue mencionado por muchos agentes del sector vitivinícola del Tirol del Sur como un factor importante.

11 Cualificación a través de la independencia: los viticultores independientes y el cambio de la estructura de producción

Aunque la estructura de la propiedad sólo ha cambiado ligeramente, el número de explotaciones vitivinícolas del Tirol del Sur se ha multiplicado desde los años noventa. En las regiones vitivinícolas del Nuevo Mundo, un fuerte aumento del número de explotaciones suele explicarse por el hecho de que estas regiones se están volviendo interesantes para los viticultores que han ganado

⁵ Durante el trabajo de campo, esta gama fue mencionada por los agentes del sector vitivinícola. En concreto, los precios dependen de la ubicación, la orientación y la mecanizabilidad.

el capital inicial necesario en otros sectores económicos y luego invierten en la industria vitivinícola por razones de estilo de vida (Rainer, 2016b). En cambio, en Tirol del Sur es la dinámica interna la que ha llevado a un aumento del número de productores. Desde la década de 1990, cada vez más antiguos miembros de cooperativas y proveedores de uva a fincas vinícolas, han empezado a independizarse y a hacerse cargo de la producción, desde la vid hasta el embotellado y la comercialización. Debido al aumento de la reputación y del nivel de precios de los vinos del Tirol del Sur, la superficie de viñedo necesaria para que los productores independientes puedan llevar a cabo una actividad económicamente rentable ha disminuido considerablemente. Esto motivó a los viticultores con mayores superficies (aprox. 5-10 hectáreas) según los estándares del Tirol del Sur a independizarse.

En este contexto, no es de extrañar que en 1999 se fundara la Asociación de Viticultores Independientes del Tirol del Sur, que hoy constituye el tercer grupo de interés importante del sector vitivinícola del Tirol del Sur junto con la asociación de cooperativas y de las grandes productores y comerciantes. Aunque en 2013 solo alrededor del 5% de la producción total fue aportada por los viticultores independientes (el 25% por las grandes productores y comerciantes y el 70% por las cooperativas) (EOS, 2014, p. 63), los viticultores independientes desempeñaron un papel importante en la transformación del sector vitivinícola del Tirol del Sur, ya que muchos de los vinos premiados en las guías de vinos son producidos por ellos.

La decisión de probar suerte como viticultores independientes no obedece únicamente a razones económicas. Muchos de estos productores no sólo construyen bodegas para prensar y almacenar los vinos y buscan nuevos canales de comercialización, sino que reestructuran por completo su cultivo. La autoproducción de la vid a la botella también les da la oportunidad de poner en práctica sus propias ideas creativas y explorar nuevos caminos en la producción, mientras que antes sólo se centraban en el suministro de uvas (de alta calidad). Esto les ha permitido lograr una mayor identificación (vínculo emocional) con su propia producción de vino. Algunos viticultores independientes, por ejemplo, han decidido cambiar al cultivo ecológico o biodinámico. En este contexto, un

productor, por ejemplo, dijo que antes tenía la sensación de que tenía que entregar a su “bebé” (las uvas), que había cuidado durante meses, simplemente “en la solapa” (el punto de recogida de uva de la cooperativa vinícola) y que no podía ayudar a dar forma al camino realmente decisivo para el vino. El fuerte aumento del número de viticultores independientes desde los años 90 va, pues, de la mano de la búsqueda de formas creativas de cualificación.

Las estrategias de cualificación, clave del éxito de la reestructuración regional

El objetivo de este trabajo era examinar el giro cualitativo en una región vinícola tradicional del Viejo Mundo desde una perspectiva pragmático-procesal para poder dilucidar las particularidades de los procesos de reestructuración regional. Por razones analíticas, hemos dividido la cualificación del producto vino del Tirol del Sur en diferentes aspectos para poder examinar mejor los procesos dinámicos de cambio. La distinción entre estrategias que se centran en la composición físico-material de los vinos (por ejemplo, cambio de variedad de uva, sistemas de incentivos para nuevas prácticas de cultivo, mayor importancia del asesoramiento y el control, diferenciación de las líneas de vinos) y estrategias que se centran más en aspectos extrínsecos (por ejemplo, relación productor-consumidor, atribución simbólica de calidad a través de la arquitectura) parece prometedora para poder captar analíticamente las estrategias de cualificación. Sin embargo, el ejemplo de la reestructuración de la industria vinícola del Tirol del Sur subraya al mismo tiempo el argumento de Callon *et al.* (2002) de que la distinción entre cualidades primarias y secundarias no tiene sentido, ya que las estrategias de cualificación están de hecho entrelazadas. El uso cada vez mayor de barricas de roble en el Tirol del Sur, por ejemplo, modifica la composición físico-material y gustativa de los vinos, pero al mismo tiempo también puede considerarse una estrategia de los productores para atribuir cualidades simbólicas al producto y posicionarlo en el mercado de estatus de precio más elevado. Por un lado, el desarrollo del mercado italiano exigió la creación de nuevas relaciones productor-consumidor, el establecimiento de densas redes de agencias, la presencia física de

los enólogos en las ferias centrales del vino (por ejemplo, Vinitaly) y el conocimiento y el trabajo con el periodismo vinícola italiano. Por otra parte, el desarrollo del mercado italiano difícilmente habría sido prometedor sin el profundo cambio de las variedades de uva hacia variedades de vino blanco, que permitió a Tirol del Sur posicionarse en un nicho nacional. La atribución y objetivación de la calidad a través del número inusualmente elevado de premios de la guía vinícola italiana Gambero Rosso, incluso en el contexto de Italia en su conjunto, no habría sido posible sin esta interacción de diferentes estrategias de cualificación.

El análisis empírico confirma que la cualificación de los vinos del Tirol del Sur es una tarea altamente reflexiva para los actores (económicos). El (re)posicionamiento de los vinos en el mercado de los vinos de calidad superior ha reforzado este hecho. Las preferencias de los consumidores son constantemente analizadas y (re)evaluadas por los productores y los agentes de marketing y ventas, y las estrategias de cualificación se modifican y adaptan en consecuencia. Las oportunidades de venta especialmente buenas para el Gewürztraminer debido a la popularidad y la singularidad regional de esta variedad de uva en el mercado italiano, por ejemplo, han dado lugar a elevados precios de pago para esta variedad de uva y, por tanto, a un fuerte crecimiento del número de hectáreas. Las expectativas de los clientes de consumir vinos de alta calidad en bodegas arquitectónicamente representativas son otro ejemplo. A su vez, las estrategias de cualificación adaptadas modifican reflexivamente las expectativas de los consumidores. Por tanto, la calidad se renegocia y redefine permanentemente; la estabilización de las cualidades sólo puede tener éxito temporalmente.

El análisis del ejemplo del Tirol del Sur muestra también que los procesos de cualificación siempre se contextualizan e interpretan local y regionalmente y, por tanto, se integran en redes de relaciones globales-locales. Aunque las estrategias típicas de singularización, como la cualificación mediante el envejecimiento y la diferenciación de líneas de vinos, la construcción de terroir y el diseño arquitectónico de las bodegas, están presentes en el Tirol del Sur como en la industria vitivinícola mundial, el contexto regional (por ejemplo la estructura agraria y las condiciones socioculturales históricamente desarrolladas) es

importante y explica el desarrollo de estrategias de cualificación específicas en la vitivinicultura del Tirol del Sur. Mientras que el giro cualitativo en el Nuevo Mundo, por ejemplo, se inició sobre todo con la liberalización neoliberal de los mercados y suele estar marcado por las actividades globales de las empresas transnacionales de bebidas, la situación en Tirol del Sur es fundamentalmente distinta. Los profundos cambios en la estructura agraria que caracterizan a muchas regiones vitivinícolas del Nuevo Mundo en el contexto de la liberalización neoliberal del mercado no se han producido en Tirol del Sur. Ahí, la cualificación es más bien un proceso interno en el que apenas intervienen inversores externos. En su lugar, las políticas regionales de subvenciones, los sistemas de incentivos y asesoramiento implantados localmente y el establecimiento de nuevas prácticas de gobernanza interna de las cooperativas han dado lugar a nuevas prácticas de cultivo. Paralelamente, la nueva autonomía de los vitivinicultores independientes dio lugar a cambios creativos en la forma de producción, que en conjunto permitieron el desarrollo de nuevos mercados.

El ejemplo de Tirol del Sur demuestra que un análisis de los procesos de reestructuración regional centrado en el efecto performativo de las estrategias de cualificación aporta nuevos conocimientos sobre los procesos de cambio regional. Así, el análisis de las diferentes estrategias de cualificación en el sector vitivinícola del Tirol del Sur pone de manifiesto cómo fue posible reinventar esta región vitivinícola en un mercado global del vino, incluso sin capital externo y sin cambios profundos en la estructura agraria.

Referencias

- Anderson K, Norman D, Wittwer G 2003. Globalisation of the world's wine market. *The World Economy* 26(5): 659-687.
- Aspers P, Beckert J 2011. Value in markets. In J Beckert, P. Aspers, P. *The Worth of Goods. Valuation and pricing in the economy*. Oxford University Press, Oxford, p. 3-38.
- ASTAT – Autonome Provinz Bozen/Südtirol. Landesamt für Statistik. (Ausgaben von 1985-2015): Statistisches Jahrbuch für Südtirol. 1985-2015. Eigenverlag, Bozen.
- Beckert J, Musselin C 2013. Introduction. In Beckert J, Musselin C. *Constructing Quality. The Classification of Goods in Markets*. Oxford University Press, Oxford, p. 1-28.

- Beckert J, Rössel J, Schenk, P 2017. Wine as a Cultural Product: Symbolic Capital and Price Formation in the Wine Field. *Sociological Perspectives* (60): 206-222.
- Berndt C, Boeckler M 2011. Performative Regional (Dis)Integration. Transnational Markets, Mobile Commodities, and Bordered North-South Differences. *Environment and Planning A* 43(5): 1057-1078.
- Berndt C, Böckler M 2012. Geographies of Marketization. In TJ Barnes, J Peck, E Sheppard. *The Wiley-Blackwell Companion to Economic Geography*. Wiley-Blackwell, Malden, p. 199-212.
- Bernzen A, Braun B 2014. Conventions in Cross-Border Trade Coordination. The Case of Organic Food Imports to Germany and Australia. *Environment and Planning A* 46(5): 1244-1262.
- Callon M, Méadel C, Rabeharisoa V 2002. The economy of qualities. *Economy and Society* 31(2): 194-217.
- Cerdá J M y Hernández Duarte R 2014. Las exportaciones vitivinícolas argentinas: una historia basada en episodios. *Revista de Economía Agrícola*, 61(2): 35-52.
- Crang M, Cook I 2007. *Doing ethnographies*. SAGE, London.
- Dewey J 2001. Die Suche nach Gewissheit. Eine Untersuchung des Verhältnisses von Erkenntnis und Handeln. Suhrkamp, Frankfurt.
- Diaz-Bone R 2013. Discourse conventions in the construction of wine qualities in the wine market. *economic sociology – the european electronic newsletter* 14(2): 46-52.
- EOS [Export Organisation Südtirol der Handelskammer Bozen] 2014. Leseblätter Südtirol Wein. Bozen.
- Garcia-Parpet MF 2008. Markets, prices and symbolic value. Grands crus and the challenges of global markets. *International Review of Sociology* 18(2): 237-252.
- Hempel AG 2016. WeinBau. Wein und Architektur in Südtirol. Folio Verlag, Wien, Bozen.
- Ibert O, Hess M, Kleibert J, Müller F and Power D 2019. Geographies of dissociation: Value creation, 'dark' places, and 'missing' links. *Dialogues in Human Geography*, 9(1): 43-63.
- Karpik L 2010. *Valuing the unique. The economics of singularities*. Princeton Univ. Press, Princeton, NJ.
- Leidlmaier A 1958. Bevölkerung und Wirtschaft in Südtirol. (=Tiroler Wirtschaftsstudien 6), Universitätsverlag Wagner, Innsbruck

- Murdoch J, Marsden T, Banks J 2000. Quality, Nature and Embeddedness: Some theoretical considerations in the context of the food sector. *Economic Geography* 76 (2): 107-125.
- Ouma S 2015. Assembling Export Markets. The Making and Unmaking of Global Food Connections in West Africa. RGS-IBG Book Series. Wiley, Malden.
- Overton J, Murray WE 2011. Playing the scales: Regional transformations and the differentiation of rural space in the Chilean wine industry. *Journal of Rural Studies* 27(1): 63-72.
- Pütz R, Rainer G, Steiner C 2018. Neuseeland in der globalisierten Weinwirtschaft. *Geographische Rundschau* 70(5): 48-53.
- Rainer G 2016a. The making of the ‚world’s highest wine region‘: Globalization and the restructuring of viticulture in Salta (NW Argentina). *Erdkunde* 70(3): 255-269.
- Rainer G 2016b. Constructing globalized spaces of tourism and leisure: Political ecologies of the Salta Wine Route (NW-Argentina). *Journal of Rural Studies* 43: 104-117.
- Rainer G 2021. Geographies of qualification in the global fine wine market. *Environment and Planning A: Economy and Space* 53(1): 95-112.
- Ratz J, Dreyer A 2013. Architektur als Wertschöpfungsinstrument für den Direktvertrieb von Weingütern. In LM Lun *et al.* *Wein und Tourismus. Eine Wertschöpfungspartner-schaft zur Förderung regionaler Wirtschaftskreisläufe*. EURAC, Bozen, p. 11-38.
- Rivoal I, Salazar N 2013. Contemporary ethnographic practice and the value of serendipity. *Social Anthropology* 21(2): 178-185.
- Rössel J, Beckert J 2013. Quality classifications in competition. Price formation in the German wine market. In C Musselin, Beckert, J. *Constructing quality. The classification of goods in markets*. Oxford University Press, Oxford, p. 288-315.
- Steiner C 2014. Pragmatismus, Umwelt, Raum. Potenziale des Pragmatismus für eine transdisziplinäre Geographie der Mitwelt. Franz Steiner, Stuttgart.

Variedades PIWI: as pesquisas de melhoramento genético de videiras em um contexto histórico-global

Gil Karlos Ferri¹

Rubens Onofre Nodari²

Neste capítulo, buscamos apresentar um panorama histórico-global sobre as pesquisas de melhoramento fitogenético de videiras desenvolvidas a partir de meados do século XIX até o século XXI, com ênfase no trabalho de pesquisadores de Santa Catarina, Brasil, e a cooperação internacional estabelecida com pesquisadores europeus. A revisão bibliográfica e o uso de fontes do campo vitivinícola embasa a narrativa histórica apresentada sobre o processo de hibridização de videiras, desde a crise vitivinícola causada pela introdução de patógenos nos vinhedos europeus até as recentes pesquisas com variedades *Pilzwiderstandsfähig Rebsorten* (PIWI), que são as variedades de videiras resistentes a fungos. Em um contexto mais amplo, o melhoramento genético de videiras pode contribuir para a sustentabilidade da vitivinicultura em várias dimensões ao possibilitar o cultivo de videiras com significativa redução no uso de agrotóxicos.

Melhoramento genético de videiras: retrospecto global

O melhoramento genético vegetal pode ser definido como a arte e a ciência de modificar plantas ou seu desempenho em benefício da humanidade. O

¹ Doutor em História Global pelo Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Santa Catarina (PPGH/UFSC). E-mail: gilkferri@gmail.com.

² Professor Titular da Universidade Federal de Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em Recursos Genéticos Vegetais (PPGRGV/UFSC). E-mail: rubens.nodari@ufsc.br.

melhoramento de plantas está fundamentado no conhecimento de várias áreas, tais como a genética, a mais importante, pois é a ciência que estuda a hereditariedade e a variação entre e dentro de populações de plantas (Carvalho *et al.*, 2008). As demais disciplinas associadas ao melhoramento de plantas são a botânica, fitopatologia, entomologia, estatística, fisiologia, bioquímica e biologia, entre outras. Dentre as tecnologias que podem ser utilizadas pelos melhoristas estão as várias biotecnologias.

Apesar das melhorias genéticas fazerem parte da coevolução de videiras com seres humanos desde seus primórdios, foi com a propagação de patógenos no século XIX que pesquisadores e produtores vitivinícolas passaram a atuar como melhoristas uma de maneira mais intensa e institucionalizada. A partir de meados do século XIX a vitivinicultura passou por significativas modificações com a disseminação de três parasitas que colocaram a produção vitícola europeia em crise: dois fungos: oídio (*Uncinula necator*) e míldio (*Plasmopara viticola*), e um inseto sugador, o pulgão denominado *Daktulosphaira vitifoliae*, que causa a filoxera. Uma das hipóteses atribuído ao início da travessia do Oceano Atlântico em barco a vapor o transporte involuntário desses parasitas da América para a Europa, pois a viagem que antes levava meses passou a ser feita em cerca de 29 dias, possibilitando que fungos e insetos não morressem durante a viagem. Por ter coevoluído com os parasitas, videiras americanas são imunes a eles, porém a *Vitis vinifera L.*, que é nativa da Europa, que nunca havia entrado em contato com esses parasitas apresentou-se muito suscetível aos seus efeitos (Riccardo Camerin, 2018, p. 05).

Podemos afirmar que os patógenos foram um dos principais agentes responsáveis pela modernização da viticultura; isto é, foram as doenças que causaram a necessidade de mudanças tecnocientíficas e sociais no cultivo de videiras. Em países tradicionais na produção de uva e vinho, a demanda por soluções para os desafios da produção de uva e vinho levou a criação de instituições específicas para o desenvolvimento de pesquisas voltadas a vitivinicultura. No caso da filoxera, apesar de inúmeros produtos e métodos de controles que buscavam combater as doenças, que colocavam a vitivinicultura europeia em crise, o único sistema que realmente provou ser eficaz foi a enxertia da videira europeia

em porta-enxertos americanos com um sistema radicular resistente à doença referida. A partir da segunda metade de 1870, inúmeras variedades de videiras americanas – provenientes dos estados do sudoeste, sobretudo da bacia do rio Mississippi – começaram a ser plantadas no sul da França destinadas a se tornarem mães de estacas, porta-enxertos ou parentais para hibridização. Iniciou-se uma profunda mudança na viticultura europeia, que tinha como finalidade a seleção de castas híbridas (entre vinhas europeias e americanas) mais semelhantes aos porta-enxertos e mais produtivas. Isso resultou no abandono de muitas variedades locais e uma certa padronização dos vinhos mais populares no mercado mundial (Enzo Sommadossi, 2017, p. 05).

No início do século XX, a necessidade de videiras mais resistentes levou instituições e pesquisadores de diversos países a investir no melhoramento genético. Em 1920, os criadores soviéticos descobriram a boa resistência das videiras asiáticas – especialmente *Vitis amurensis* – e a combinaram com videiras americanas. Na Alemanha, o melhoramento para obter resistência a doenças foi iniciado em 1926. Na França, podemos situar as pesquisas iniciadas em 1974 por Alain Bouquet, do Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), como um marco para o moderno melhoramento fitogenético de videiras. Pelas décadas seguintes, o material genético-vegetal criado por Alain Bouquet foi a base de inúmeros trabalhos de criação em diversos países (*Cépages résistants*, 2014, p. 04 e 05). Todas estas iniciativas resultaram na introdução de genes de resistência de outras espécies que não *Vitis vinifera* nas variedades viníferas, lançando as bases para os programas posteriores de melhoramento genético da vinha, que são baseados essencialmente em cruzamentos entre variedades com diferentes genes de resistência e diferentes *pedigrees* (Riccardo Camerin, 2018, p. 10).

A partir dos anos 1950, observou-se o retorno do cultivo das variedades *Vitis vinifera* tradicionais a concomitante redução da área cultivada com híbridos na Europa. Entre as razões que contribuíram para essa mudança, estão a baixa qualidade dos vinhos elaborados com as cultivares híbridas e a divulgação de informações sobre os possíveis efeitos negativos para a saúde dos consumidores destes vinhos – informações que não se confirmaram (Patricia Ritschel *et al.*, 2015, p. 159). Seletores de porta-enxertos de videira, o desenvolvimento da

indústria química e da produção de fungicidas contribuíram para preservar as variedades de videira nobre. Os programas de seleção foram redirecionados em muitos países no final dos anos 1960. Alemanha, Áustria, Suíça e Hungria continuaram com seus programas iniciados no início do século XX, e os países dos Balcãs aderiram a eles posteriormente: Romênia, Bulgária, Grécia e Sérvia. O retro-cruzamento dos híbridos com as variedades *Vitis vinifera* levou à diminuição e à eliminação do sabor e odor “selvagem” (ou também, denominado de *foxado*), à preservação da resistência parcial ou tolerância às doenças e à recuperação gradativa da qualidade enológica a cada retrocruzamento. Essas novas variedades tolerantes, embora “variedades interespecies”, carregam a maior parte do genoma (na maioria delas, acima de 90%) de *Vitis vinifera* (Branislava V. Sivèev *et al.*, 2010, p. 204 e 205).

Usualmente, as videiras convencionais recebem intensas aplicações de fungicidas químicos para combater a pressão de patógenos. Essa suscetibilidade a doenças, entretanto, não é atribuível à falta de diversidade genética, pois a videira possui níveis de variação genética maiores do que os seres humanos e é comparável em diversidade ao milho, com polimorfismo que remonta a dezenas de milhões de anos. Assim, uma indústria vitivinícola ambientalmente sustentável dependerá de acessar e usar a enorme diversidade genética das videiras para desenvolver cultivares resistentes a doenças por meio do melhoramento assistido por marcadores. Tradicionalmente, os programas de melhoramento de uvas buscam associações genótipo-fenótipo usando mapeamento de ligação. No entanto, por causa do longo tempo de geração da videira (geralmente 3 anos), estabelecer e manter populações de mapeamento de ligação é demorado e caro (Sean Myles *et al.*, 2011, p. 3530), mas necessário.

***Pilzwiderstandsfähig* Rebsorten: as pesquisas com variedades resistentes**

Desde o início do século XX, espécies do gênero *Vitis* (*V. labrusca*, *V. rotundifolia* e *V. rupestris*, de origem americana, e *V. amurensis*, de origem asiática) estão sendo usadas em cruzamentos com a videira europeia (*V. vinifera* L.), na

tentativa de combinar qualidade de vinho (da última) com resistência genética a doenças (das demais). A partir do XVI Congrès International de la Vigne et du Vin, realizado pela Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) em 1979, em Stuttgart, os geneticistas alemães propuseram que os pesquisadores não mais utilizassem a denominação “híbridos”, mas sim “vinhedos resistentes” (Gerhardt Alleweldt *in* XVI Congrès OIV 1979 *apud* Italo Eynard e Giovanni Dalmaso, 1990, p. 260). A abreviatura *piwi* é originária da expressão alemã *pilzwidestandsfähig rebsorten* (variedade de videira resistente a fungos), que denota as variedades resistentes a doenças fúngicas. A longo prazo, essa sugestão na mudança da descrição das variedades logrou sucesso, sendo as *piwis* reconhecidas internacionalmente como variedades resistentes.

Nas últimas décadas, a seleção assistida por marcadores combinada com retrocruzamento múltiplo com cultivares de *V. vinifera* permitiu o desenvolvimento de cultivares resistentes a fungos com genes de resistência a doenças e uma percentagem significativa (mais de 85%) de *V. vinifera* em seu *pedigree*, geralmente referidos como *Piwi* e aceitos como cultivares de *V. vinifera* em alguns catálogos europeus. Em alguns casos, porém, *piwi* pode referir-se indistintamente tanto a híbridos interespecíficos quanto a cultivares “resistentes a doenças de *V. vinifera*” mais recentes (Emílio Brighenti *et al.*, 2019, p. 116). Os cultivares híbridos são obtidos por métodos convencionais, sem engenharia genética, o que tem a vantagem de mantê-los fora do debate atual sobre os organismos geneticamente modificados (Maria L. F. Bello e Fernando M. Sanchís, 2008, p. 11).

Na Itália, o pesquisador Marco Stefanini iniciou suas atividades de pesquisa no Istituto Agrario di San Michele all’Adige em 1985, onde o professor Attilio Scienza, na época diretor-geral, o convocou para iniciar o trabalho de *breeding*, isto é, melhoramento genético com cruzamentos entre variedades de videiras. Em 1987, foi implementado o primeiro vinhedo experimental com variedades resistentes selecionadas no Julius Kühn-Institut, em Geilweilerhof, Alemanha: Regent, Sirius e Silva. A partir deste experimento inicial, aos poucos, os pesquisadores do instituto passaram a compreender melhor os fatores fitogenéticos de resistência as doenças fúngicas e a aprofundar a temática de pesquisa com variedades resistentes (Marco Stefanini, 2023).

Figura 1. Vinhedos experimentais com variedades *piwi* da Fondazione Edmund Mach. San Michele all'Adige, Trentino-Alto Ádige, Itália, 21 set. 2023



Foto: Gil Karlos Ferri.

Em Santa Catarina, Brasil, os primórdios das pesquisas com variedades de videiras resistentes ocorreu com a cooperação, assinada em 1997, da EPAGRI e da UFSC com a Província Autônoma de Trento, tendo como coordenador pela UFSC o professor Aparecido Lima da Silva. Assim, foram iniciadas as discussões entre os pesquisadores da EPAGRI e da UFSC com os pesquisadores italianos Duilio Porro e Marco Stefanini, do Instituto Agrario di San Michele all'Adige. Com a visita em 2016 dos pesquisadores da Alemanha, Rudolph Eibach e Reinhard Töepfer, do Institute for Grapevine Breeding do Julius Kühn-Institut (JKI) de Geilweilerhof, a parceria entre EPAGRI, UFSC, FEM e JKI para pesquisa de adaptação das variedades *piwi* foi estabelecida. Assim, as variedades *piwi* desenvolvidas na Europa foram introduzidas por meio de um projeto de cooperação entre Brasil, Itália e Alemanha. Dando sequência a esses cruzamentos, nos últimos anos, pesquisadores da EPAGRI e UFSC buscam avaliar o potencial viti-enológico e a tolerância a pragas e doenças das variedades existentes com as variedades oriundas

da Itália e Alemanha. O objetivo será a seleção de variedades adaptadas às diferentes regiões climáticas catarinenses, resistentes às doenças e ao ataque de insetos e com qualidade para consumo *in natura* da uva e produção de vinho.

Nas condições climáticas do Planalto catarinense, o cultivo das variedades europeias requer grande quantidade de agroquímicos no controle de doenças como o míldio (*Plasmopara viticola*) e oídio (*Uncinula necator*). O controle químico destas doenças resulta no uso de fungicidas, o que, além de aumentar o custo de produção, também oferece riscos à saúde humana e ao ambiente, comprometendo a sustentabilidade do sistema produtivo. Para agravar esta condição, as mudanças climáticas previstas podem aumentar ainda mais a pressão destas doenças sobre o cultivo das videiras, resultando no uso ainda mais intensivo de fungicidas. Considerando esses entraves para o desenvolvimento vitivinícola, desde os anos 2010 pesquisadores da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI) e da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), em parceria com instituições da Itália (Instituto Agrario di San Michele all'Adige, Fundação Edmunch Mach) e Alemanha (Institute for Grapevine Breeding Geilweilerhof, Julius Kühn-Institut), estão investindo em programas de melhoramento genético para a criação de novas variedades que combinem qualidade enológica e resistência às pragas e doenças (Epagri, 2017, p. 3-6).

De acordo com o pesquisador André Luiz Kulkamp de Souza, agrônomo da Estação Experimental da EPAGRI de Videira (SC) e atual coordenador do projeto com variedades *piwi* em Santa Catarina, dá para garantir que no Brasil – e quem sabe inclusive na América Latina – o pioneirismo em relação às variedades *piwi* é do grupo de pesquisadores da EPAGRI e da UFSC, porque nos principais locais vitivinícolas da América Latina os produtores não têm a necessidade de combater doenças fúngicas, como no Chile e em Mendoza, na Argentina. Como nesses locais não chove muito, a produção ocorre sem muitos entraves pelos patógenos, então as pesquisas com variedades *piwi* são mais prementes em locais marginais, com climas desfavoráveis, como o Sul do Brasil (André L. K. de Souza, 2022).

O primeiro grande financiamento para a execução de um projeto com variedades *piwi* em Santa Catarina, no valor de R\$ 1 milhão e meio, ocorreu em

2014, através da articulação entre pesquisadores e diretoria da EPAGRI, a FAPESC e o Fundovitis. Somando-se a esse primeiro financiamento, o projeto aportou verbas de R\$ 1 milhão junto a Secretaria da Agricultura do Estado, via recursos do Fundo do Desenvolvimento Rural (FDR). Além desses recursos, outros projetos concomitantes e complementares acabam contribuindo para o avanço das pesquisas, como um projeto do CNPq, coordenado pelo professor Rubens Nodari (UFSC/Florianópolis), e da FAPESC, coordenado pelo professor Leocir Welter (UFSC/Curitiba). De acordo com André de Souza, é importante salientar que o setor vitivinícola respaldou a ideia de pesquisas com variedades resistentes desde seu início, pois os recursos na FAPESC foram obtidos através das articulações na Câmara Setorial, via Fundovitis, que é o recurso proveniente do imposto do vinho. O plantio das primeiras variedades *piwi* ocorreu em 2015, com a participação dos pesquisadores italianos Marco Stefanini e o Duillio Porro; após 2017, pesquisadores da Alemanha passaram a também fazer parte do projeto (André L. K. de Souza, 2022).

Alguns nomes foram importantes para a articulação inicial, organização e execução do projeto com variedades *piwi* no Brasil, dentre os quais destacam-se: João Peterson (EPAGRI/Videira), o qual juntou as demandas dos colegas e escreveu o projeto, coordenando-o até ter sido assumido por André Luiz Kulkamp de Souza (EPAGRI/Videira), o qual também ficou responsável pelos vinhedos experimentais *piwi* de Videira e Água Doce; prof. dr. Aparecido Lima da Silva (UFSC/Florianópolis), atualmente aposentado, mas que contribuiu nas articulações com a Província Autônoma de Trento e demais trabalhos de pesquisa; prof. dr. José Afonso Voltolini (UFSC/Florianópolis), o qual fez seu doutorado na Itália; prof. dr. Rubens Onofre Nodari (UFSC/Florianópolis), importante nos contatos e no desenvolvimento de trabalhos com seus orientandos; dr. Jean Pierre Rosier, que na época era o gerente da EPAGRI de Videira; dr. Vinícius Caliari, enólogo da EPAGRI/Videira; dr. Marco Dalbó, pesquisador melhorista da EPAGRI/Videira; prof. dr. Leocir José Welter (UFSC/Curitiba), que fez o doutorado no Julius Kühn-Institut e intermediou a parceria com a Alemanha; prof. dr. Lírio Luiz dal Vesco (UFSC/Curitiba); MSc. Emílio Brighenti (EPAGRI/São Joaquim), responsável pela unidade de São Joaquim; prof. dr.

Alberto Fontanella Brighenti (UFSC/Florianópolis); dr. Emílio Della Bruna (EPAGRI/Urussanga), responsável pela unidade de Urussanga; profa. dra. Rosete Pescador (UFSC/Florianópolis), que atuou por cerca de dois anos no projeto e depois assumiu a direção do CCA; dr. Hamilton Vieira, responsável pela parte do CIRAM devido às estações meteorológicas que cada unidade experimental possui. No exterior, destacam-se os seguintes parceiros do projeto: na Itália, na Fondazione Edmund Mach, dr. Marco Stefanini e dr. Duillio Porro, os quais estão diretamente envolvidos desde o início, e a pesquisadora Silvia Vezzulli, que está conversando pontualmente sobre genética vegetal; e, na Alemanha, no Julius Kühn-Institut, o projeto conta com a parceria do dr. Oliver Trapp, que é o melhorista, junto com o dr. Reinhard Töpfer, diretor do centro, e o prof. dr. Ludgar Hausmann, que trabalha com a parte de genética (André L. K. de Souza, 2022). Em 2023, foi iniciada a nova parceria com o prof. dr. Lance Cadle-Davidson da USDA-ARS e da Cornell University, Estados Unidos.

Desde 2011, foram realizadas diversas expedições de visitas técnicas de pesquisadores da EPAGRI e da UFSC nas áreas experimentais e cultivos comerciais com variedades *piwi* na Alemanha, Itália, Áustria, Hungria, Croácia e França. Além de conhecer a realidade dos outros países, os pesquisadores brasileiros estabeleceram planos de trabalho para executar projetos de pesquisa em conjunto.

Atualmente, estão em teste 44 genótipos de variedades de uvas *piwi*, algumas com produção de 7 safras, em cinco vinhedos experimentais em Santa Catarina: São Joaquim, Água Doce, Curitibanos, Videira e Urussanga (respectivamente, Figuras 1, 2, 3, 4 e 5). Essas variedades são parcialmente resistentes a míldio e o oídio. O cultivo de variedades *piwi* requer menor número de pulverizações e menor quantidade de agrotóxicos do que as variedades tradicionais de *V. vinifera*. Na conjuntura do comércio internacional, a disponibilidade de variedades próprias e adaptadas a região significaria independência tecnológica e melhores condições para participar de um mercado rentável e competitivo.

Figuras 2 a 6. Vinhedos experimentais com variedades *piwi*: 02) Estação Experimental da EPAGRI de Videira (SC), 19 dez. 2022; 03) Estação Experimental da EPAGRI de Urussanga (SC), 20 jan. 2023; 04) Vinícola Villaggio Grando em Água Doce (SC), 19 maio 2023; 05) Fazenda Experimental da UFSC de Curitibanos (SC), 20 dez. 2022; 06) Vinícola Suzin em São Joaquim (SC), 24 jan. 2019



Fotografias: Gil Karlos Ferri / Rubens Onofre Nodari.

Atualmente, o melhoramento genético de videiras vem desempenhando um papel fundamental na vitivinicultura, especialmente diante dos desafios impostos por patógenos e pelas mudanças climáticas. O avanço das técnicas de

melhoramento assistido por marcadores moleculares está permitindo acelerar o desenvolvimento de variedades com características desejáveis, o que proporciona o cultivo de videiras de forma mais sustentável e com menos custos de produção.

As variedades *piwi*: sustentabilidade e política

A aceitação e consolidação do cultivo de variedades resistentes permanece tanto uma questão de aspectos comerciais quanto políticos. Após anos de trabalhos para se chegar ao pleno desenvolvimento de variedades resistentes, existem dois caminhos possíveis: a utilização da variedade como portadora de resistência em novos cruzamentos para criar variedades resistentes e de boa qualidade enológica, ou a comercialização, cultivo e vinificação comercial. No entanto, mesmo com a expansão do seu cultivo, as vinhas resistentes ainda precisarão conquistar sua aprovação porque, durante décadas, ainda poderão ser vistas como uma “experiência” até que consigam, de fato, convencer o mercado e o consumidor de seus benefícios, de modo a retribuir o trabalho dos criadores da casta (Riccardo Camerin, 2018, p. 19).

Muitas são as razões favoráveis para o plantio de vinhas resistentes, dentre as quais podemos destacar: 1) Baixo impacto econômico nos custos de produção, favorecendo os produtores de vinhos biológicos e pequenas empresas familiares; 2) Os vinhedos resistentes são mais ecológicos, pois o uso de agrotóxicos é reduzido a um máximo de três tratamentos em anos desastrosos ou, em ótimas condições, os tratamentos podem até não ser necessários. pode até não ser tratado (nos países europeus), e de 10 a 15 nos vinhedos do sul do Brasil; 3) São mais baratos porque utilizam menos trabalho manual e combustível nos tratamentos; 4) Menor compactação do solo; 5) Vinhas inovadoras e diferentes das habituais castas internacionais; 6) Podem ser uma alternativa para blends com variedades tradicionais, sendo possível iniciar seu cultivo em pequena escala em D.O. e I.G. como variedades “acessórias”, visando, aos poucos, divulgá-las ao consumidor; e 7) O potencial ao nível do mercado pode ser interessante em zonas extremas onde há mais de 600 mm de água por ano, em zonas frias e, finalmente, em países onde a viticultura se desenvolveu com base na elevada competitividade de preços (Riccardo Camerin, 2018, p. 41 e 42).

Entretanto, apesar dos aspectos favoráveis para seu cultivo, as variedades com melhoramento genético enfrentam diversos preconceitos e desafios para sua plena aceitação, tanto entre produtores como entre consumidores. A falta de um marco legal, que permita seu cultivo sem desqualificações, representa uma barreira à adoção de cultivares resistentes para elaboração de vinhos finos. A situação legal nos países produtores é muito variável. Nos Estados Unidos, não existe diferenciação entre vinhos finos e de mesa. Enquanto na Alemanha, Holanda, Suíça e Hungria o cultivo de variedades resistentes é liberado, observa-se uma situação contrária na França, Itália e Chile, países que adotam sistemas rigorosos de proteção territorial. Na Alemanha e na Holanda as novas cultivares resistentes podem inclusive ser classificadas como variedades *Vitis vinifera*, o que significa que podem ser usadas para elaboração de vinhos finos, desde que o produto tenha apresentado a qualidade requerida em testes de degustação. Além da falta de regulamentação legal favorável em diversos países, diversas outras barreiras ainda se impõem para a adoção de cultivares resistentes, como a falta de processos de vinificação específicos, que valorizem os atributos das novas cultivares, e a falta de ações de promoção dos novos vinhos, visando a, especialmente, grupos de consumidores mais propensos a aceitar produtos inovadores, como jovens identificados com a consciência ambiental (Patricia Ritschel *et al.*, 2015, p. 166 e 167).

De acordo com André de Souza, o grande entrave para o cultivo de variedades *piwi* dar certo no futuro é questão de as empresas vinificarem e os consumidores consumirem. Em última instância, serão as vinícolas que terão que comprar e apostar na ideia, pois, entre os consumidores, sempre haverá um nicho que vai apoiar ideias mais sustentáveis, buscando consumir um vinho diferenciado, mais barato e com menos agrotóxico. Este nicho de consumidores existe, entretanto, ainda é difícil aferir o tamanho desse mercado no mundo dos vinhos (André L. K. de Souza, 2022).

O professor Luigi Bavaresco, do Centro di Ricerca sulla Biodiversità e sul DNA antico dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, argumenta que o papel dos pesquisadores é sensibilizar a sociedade através da socialização de informações. Para Bavaresco, é necessário reconhecer e estar disposto a defender que essa inovação (as variedades resistentes) deve ser compartilhada e aceita por outros atores da cadeia

produtiva do vinho, incluindo desde produtores até consumidores finais. Em suma, para a plena aceitação das variedades resistentes, a parte científica deve conquistar a opinião pública que dita as leis do mercado (Luigi Bavaresco, 2019).

As variedades *Piwi* não são a única opção para a consolidação de uma vitivinicultura diferenciada, entretanto representam uma alternativa para o cultivo mais sustentável no Planalto Catarinense, uma região que busca seu espaço e marca no cenário vitivinícola global, notadamente pelo menor impacto adverso no meio ambiente e na saúde humana, comparativamente às variedades de *V. vinifera*, pelo menor uso de agrotóxicos.

Agradecimentos

À Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (FAPESC) pelo auxílio financeiro através do projeto de pesquisa “Vitivinicultura Serrana: o despontar de um terroir de oportunidades para Santa Catarina”, ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), pelo auxílio financeiro ao projeto “Da terra à mesa: uma história ambiental da vitivinicultura nas Américas”, e à Bolsa de Produtividade em Pesquisa concedida a Rubens Onofre Nodari; à Fundação Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior pela Bolsa do Programa de Doutorado-Sanduiche no Exterior (PDSE/CAPES) concedida a Gil Karlos Ferri.

Referências

Luigi Bavaresco 2019. *Presente e futuro degli ibridi di vite*. Vinality, Verona. Available from: <https://docplayer.it/146832331-Presente-e-futuro-degli-ibridi-di-vite.html>.

Maria LF Bello e Fernando M Sanchís 2008. Climate change mitigation to restore water resources: the contribution from vineyards management to reduce greenhouse gases. *Anais IWRA World Water Congress*, Montpellier. Available from: https://www.iwra.org/member/index.php?page=286&abstract_id=904.

Emílio Brighenti *et al.* 2019. Field performance of five white Pilzwiderstandsfähige (PIWI) cultivars in the south of Brazil. *Acta Horticulturae* 1248: 115-122. Available from: <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2019.1248.17>.

Riccardo Camerin 2018. *Vitigni resistenti/tolleranti: “la rivoluzione vitivinicola”*. Università degli Studi di Udine, Udine, 45 pp.

Cépages résistants aux maladies cryptogamiques 2014. *Agricultures & Territoires: Chambre Régionale d’Agriculture du Languedoc-Roussillon*, Lattes. Available from: https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/cepages_resistants_plaquette_2014_cle8c182a.pdf.

Epagri – Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina. *Avaliação vitivinícola de genótipos de videira nas condições edafoclimáticas de Santa Catarina*. Fase V. Plano de Trabalho submetido à Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (FAPESC). Coordenador: André Luiz Kulkamp de Souza. Florianópolis (SC), 2017. 31p. Acervo: Rubens Onofre Nodari. Florianópolis, Brasil.

Italo Eynard e Giovanni Dalmaso 1990. *Viticultura Moderna: manuale pratico*. Ed. IX, Ulrico Hoepli Editore, Milano, 778 pp.

Sean Myles *et al.* 2011. Genetic structure and domestication history of the grape. *PNAS – Proceedings of National Academy of Sciences of the United States of America* 108(09):3530-3535. Available from: <https://doi.org/10.1073/pnas.1009363108>.

Patricia Ritschel, João DG Maia e Umberto A Camargo 2015. Variedades resistentes: interseção entre rusticidade e qualidade – a experiência brasileira. *Anais do XV Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia*, Bento Gonçalves, p. 158-170. Available from: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1033270/variedades-resistentes-intersecao-entre-rusticidade-e-qualidade—a-experiencia-brasileira>.

Branislava Sivèev *et al.* 2010. Natural process and use of natural matters in organic viticulture. *Journal of Agricultural Sciences* 55(02): 195-215. Available from: <https://doi.org/10.2298/JAS1002195S>.

Enzo Sommadossi 2017. *Storia del Vivaismo*. Padergnone, Trento, 46 pp. Available from: <http://www.vivaise.it/index.php/l-azienda/storia-del-vivaismo>.

André LK de Souza 2022. *Entrevista concedida à Gil Karlos Ferri*. Videira (SC), 19 dez. 2022. Acervo: Laboratório de Imigração, Migração e História Ambiental da Universidade Federal de Santa Catarina (LABIMHA/UFSC). Florianópolis, Brasil.

Marco Stefanini 2023. *Entrevista concedida à Gil Karlos Ferri*. San Michele all’Adige (Itália). Acervo: Laboratório de Imigração, Migração e História Ambiental da Universidade Federal de Santa Catarina (LABIMHA/UFSC). Florianópolis, Brasil.

Ambientalización y dispositivos de distinción en los vinos *no convencionales* en Argentina, durante fines del siglo XX y principios del XXI

*Carmen Mamani*¹

*Daniel Grilli*²

*Facundo Rojas*³

Introducción

Probablemente si viajáramos en el tiempo, hasta 1950, y consultáramos a un consumidor argentino promedio, ya sea en un bodegón de Buenos Aires o en un almacén del interior argentino, sobre qué tipo de vino deseaba tomar, respondería de forma breve: tinto, o quizás, blanco. Si bien es cierto que las alternativas de consumo podrían haber incluido rosado, patero, moscato o mistela (entre algunos otros), es probable que haya sido menos común encontrar esas variedades en muchos lugares que expendían bebidas (Lacoste *et al.*, 2014; Lacoste 2019). Es cierto también que estas referencias, tipologías y nominaciones comenzaron a complejizarse cuando los países europeos comenzaron a imponer las Denominación de Origen (DO). Si bien este proceso en Europa es antiguo (Oporto 1756; *Arreglo de Madrid* de 1891) se consolidó ya entrado el siglo XX (el sistema francés desde 1935; *Arreglo de Lisboa* de 1958) (Lacoste *et al.*, 2014). Recién en Argentina afectó fuertemente durante los últimos años del siglo XX, cuando el mercado vitivinícola argentino empieza a proponerse un intenso carácter exportador.

En este capítulo analizaremos la producción y consumo de vinos “no convencionales”, en Argentina, desde las últimas décadas del siglo XX. En este ma-

¹ Profesora en Historia por la Universidad Nacional de Cuyo. FFyL.

² Doctor en Historia por la Universidad Nacional de Cuyo. FFyL

³ Doctor en Geografía por la Universidad Nacional de Cuyo. CONICET-FFyL

nuscrito denominamos de esa forma a los vinos producidos con tipologías novedosas para el mercado argentino (y con cierta escala de producción y promoción) para las últimas décadas del pasado siglo, como son los vinos orgánicos, naturales, biodinámicos, entre otros. De esa manera, se interpretarán diferentes conexiones entre tipos, variedades y estilos de vinos “no convencionales”, analizando la diversidad, desde literatura interdisciplinaria y fuentes periodísticas actuales, que no siempre se encuentran en diálogo.

Sinopsis de la oferta de vinos a mediados del siglo XX

Como se observa en la imagen situada a continuación (figura 1), en una publicidad de la época (1943) se expresan las variedades de vino disponibles para el consumo: tinto, clarete y blanco, en este caso. Estos vinos eran producidos en el marco de lo que denominamos en este trabajo vitivinicultura convencional (productivista en contraposición a un modelo apuntado a la “calidad” o según Mateu “modelo centenario”).

Figura 1. Publicidad de vinos marca Toro, variedades tinto, clarete y blanco



De dicho anuncio se pueden inferir una serie de interpretaciones que nos podrían hacer pensar que el mensaje apunta al consumo de un vino que busca posicionarse como elegido por un sector medio alto de ingresos económicos. Fernando Rocchi (2020) nos recuerda que el consumo de vino se desplomó en los primeros años de la década de 1930, entre ese año y 1934, (Ospital y Cerdá, 2016; Barrio, 2018). Ana María Mateu (2016) nos dice que a partir de 1932 se instrumentaron novedosas estrategias para aumentar la demanda de vinos de la clase media, es muy posible que la publicidad responda a parte de estas estrategias por posicionar la bebida en capas de mayores ingresos.

El crecimiento de formas de producción y consumo “no convencionales”

Sin embargo, la situación en la actualidad es bastante diferente. Por lo menos desde 1990, es común que un consumidor argentino, un turista o un exportador de vino busque categorías, tipologías y certificaciones de vino desconocidas hace pocas décadas por la mayoría quienes tomaban vino en el país (por ejemplo, solicitar vinos orgánicos, naturales o producidos bajo certificación de Comercio Justo). De todas maneras, aún en la actualidad, esas y otras “etiquetas”, siguen siendo bastante difusas en sus límites y particularidades, para gran parte de los consumidores argentinos. Incluso en un reciente trabajo de Vecchio *et al.* (2023) resaltan que los consumidores de italianos, de vinos, suelen confundir y no terminar de conocer los límites entre categorías denominadas orgánicas, naturales y biodinámicos

A partir de 1990 encontramos autores internacionales que mencionan una tendencia creciente hacia la vitivinicultura ecológica, orgánica y biodinámica en el mercado mundial del vino (Dutel, 1990; Unwin, 1991). Por ejemplo, para el mercado italiano, los consumidores estarían dispuestos a pagar un precio superior por una certificación del vino que tenga en cuenta un bajo impacto ambiental, no sólo para los vinos de precio medio y alto, sino aún también para aquellos vinos considerados de un precio bajo (Vecchio *et al.*, 2023). En Argentina para finales de siglo XX, como expresa Facundo Martín “Esta nueva vitivinicultura - basada en la identificación varietal y con orientación exportadora- se presentó

como la principal respuesta a la crisis estructural centenaria.”⁴ (Martín, 2023). En ese sentido la “identificación varietal” de la que habla Martín, opera justamente como el primer paso de una diferenciación del producto a consumir, que posteriormente (o paralelamente) se complejiza con otras segmentaciones y distinciones, del producto que iremos detallando en las próximas páginas.

Vinos “no convencionales”

Dentro de los que llamamos aquí producción de vinos “no convencionales” incluimos heterogéneas categorías que no están incluidas en la producción más convencional (de carácter netamente industrial, masivo y quizás se podría adjetivar como “fordista”) que ofrecía una limitada oferta de variedades, en contraposición a la hiper diversificación que se observa desde 1990. Los “no convencionales” son vinos destinados a ciertos segmentos de mercado que usualmente están dispuestos a pagar un precio más alto que el habitual por un producto con características especiales. En este trabajo, se incluyen en esta categoría a los vinos: orgánicos, naturales, biodinámicos, veganos, agroecológicos, regenerativos, sustentables, kosher, producidos bajo la lógica del comercio justo o de la economía social y solidaria y por último los vinos caseros y artesanales.

¿Pero de qué se trata producir vinos bajo estos estándares? ¿Qué interpretaciones sobre “lo ambiental” predominan en estas perspectivas de producción? ¿Qué factores influyen en la vitivinicultura denominada *agroecológica*⁵ y/o *sostenible*⁶ en Argentina? Estas son las preguntas centrales que buscamos responder en este manuscrito.

⁴ Y continúa afirmando: “Pero fue una solución socio-espacial selectiva que jerarquizó y revalorizó determinados territorios en detrimento de otros” (Martín, 2023).

⁵ “La agroecología es un paradigma que promueve el diseño y gestión de sistemas de producción agropecuaria, recolección, pesca, elaboración, comercialización, consumo y comensalidad, económicamente viables, socialmente justos y ambientalmente sostenibles, caracterizados por una mayor resiliencia socio-ecológica y orientados a fortalecer el buen vivir de toda la sociedad.” Dirección Nacional de Agroecología 2022: 3. Algunas otras interesantes reflexiones pueden leerse en Frutos y Ferrer (2019).

⁶ Dentro del amplio y profuso debate sobre la *sostenibilidad* se la asocia en los últimos años a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 elaborada por la Naciones Unidas. Entre las principales críticas a las nociones sobre *sostenibilidad* que buscan conciliar el crecimiento económico, con la equidad social y la conservación de la naturaleza, se ubica la premisa sociocrítica apoyada en el metabolismo ecológico que plantea que el crecimiento económico ilimitado es antagónico con el respeto por la naturaleza, al no tener en cuenta muchos de sus límites ecológicos.

1 Segmentación del consumo y preocupación socio-ambiental: algunas aproximaciones

Diversos factores se conjugaron para ofrecer una ampliación de producciones vinícolas diferenciadas. Entre las principales causas que se observan se pueden detallar:

a) Estrategias de diferenciación empresarial

En algunos casos responden (o incluso fomentan) la fragmentación y segmentación del consumo, aunque no siempre por clases sociales o nivel de ingresos (más común durante el siglo XX (Fitzgerald y Petrick, 2008; Rocchi, 2020), sino asociados a cambios culturales, particularidades etarias o étnicas, elecciones de género, incluso expectativas “individuales” y de grupos que comparten sus visiones de mundo (Alonso, 2005; Rodríguez de la Fuente, 2022). En algunos de esos grupos el vino se transforma en un producto de distinción (Riera Palmero, 2014), ya sea para potenciar la diferenciación económica y/o cultural en sentido amplio, o sea como un consumo identitario que me une a mi tribu (Arizaga, 2005; 2017).

En el caso del consumo y del comercio del vino específicamente, si bien ha crecido en las últimas décadas la demanda, en mercado global, de espumantes y vino a granel (Rainer *et al.*, 2023), hay recientes tendencias de consumo de vinos “no convencionales” que también se han convertido en una oportunidad para los mercados de vinos latinoamericanos, por su alto crecimiento de ventas (aunque en términos relativos más que absolutos en algunos casos). Por ejemplo, muchos jóvenes ya no consideran, como era más usual en generaciones anteriores, cierta lealtad a la marca, o a un origen específico del vino (DOC o IG), en cambio, es más común la búsqueda de un consumo más informado sobre formas de producción, otorgarle importancia a originales diseños en la etiqueta o requerir vinos con menos graduación alcohólica. Reconocidos enólogos y bodegas otorgan mayor importancia a esas dimensiones que lo que solía hacerse hasta 1990 .

Todo ello vinculado a que el producto les proporcione una experiencia social distintiva y que refuerce su estilo de vida, a partir de otras dimensiones del

vino, no siempre presentes en el “vino convencional” (Castellini y Samoggia, 2018). Estos procesos están asociados también a cambios en la comercialización, marketing, turismo enológico (enoturismo); integración del mercado vitivinícola con otros mercados como el financiero y el inmobiliario (Anderson y Pinilla, 2012; Jensen y Gidley, 2016), entre otros procesos que escapan a este artículo.

b. Preocupación ambiental y cuidado de la salud.

A la par de los procesos descriptos, se ha evidenciado un aumento de la preocupación ambiental y del cuidado de la salud en las pautas de consumo (Sesini *et al.*, 2020). En muchos casos dichas motivaciones por “lo armónico con la naturaleza” se une con otras dimensiones culturales y económicas: “estos espacios naturales dejan de ser solo un espacio de producción de bienes primarios para su posterior industrialización (la producción de vino) para pasar a ser espacios donde se puede consumir otros bienes no tangibles asociados al ocio, la cultura (del vino, de los inmigrantes o del trabajo) y la propia naturaleza.” (Cerdá y Martín, 2021, p. 79, refiriéndose al Valle de Uco en Mendoza).

Es importante contextualizar que estos procesos en el mercado del vino se dan en el marco de procesos socioculturales más amplios como la *ambientalización* (Buttel, 1992; 2010) de los procesos sociales. Las preocupaciones ambientales o los imaginarios sobre estilos de vida más armónicos con “lo natural” se han materializado en objetos de consumo vitivinícola a lo largo del planeta.

2 Modificaciones en los cultivos de vinos *no convencionales*

Uno de los caminos para disminuir los impactos ambientales en el vino, es lo que actualmente se denomina agroecología. Según dos referentes del tema (Altieri y Nicholls, 2007), la agroecología puede ser entendida como un campo de las ciencias agrarias o un conjunto de prácticas y saberes culturales orientados a transformar los sistemas de producción agrarios basados en monocultivos y dependientes de agroquímicos para transformarlos en fincas más biodiversas y autosuficientes. Dentro del amplio paraguas de la agroecología podemos incluir un sinnúmero de prácticas, escuelas y tradiciones denominadas agricultura ecológica, orgánica, permacultural o biodinámica entre otras. La agricultura orgánica, en

nuestro país, tiene una historia relativamente reciente. En 1985, nació el Centro de Estudios de Cultivos Orgánicos (CANECOS) reconocida como la primera asociación de Argentina que promovía la agricultura orgánica (MAGyP, 2002).

La producción orgánica fue reglamentada en Argentina en 1999 con la sanción de la ley N° 25127 (Ley de Producción ecológica, biológica u orgánica).⁷ Concretamente, para la vitivinicultura orgánica, en el manejo para el control de enfermedades de la vid, como los hongos, se utilizan en Argentina aplicaciones con compuestos de cobre y azufre. Para el caso de la “polilla de la vid” (*Lobesia Botrana*) o la “cochinilla harinosa” (*Planococcus ficus*) se suelen combatir con feromonas y controladores biológicos que son naturales de los viñedos y sus paisajes circundantes (Fruitos *et al.*, 2019; del Barrio *et al.*, 2022).

3 Cambios en la industrialización para producir vinos *no convencionales*

En cuanto al trabajo en bodega, para la elaboración de vinos naturales (y en algunos casos orgánicos), la fermentación alcohólica se realiza principalmente a través de las *levaduras indígenas* o *autóctonas* (existentes en la cubierta que recubre el hollejo del grano de uva) sin el aditivo de *levaduras industriales* que se suelen utilizar en el resto la vitivinicultura, y que son producidas por diferentes laboratorios. Estas últimas resisten mayores temperaturas, inician más rápido el proceso fermentativo y facilitan el control en el proceso de fermentación alcohólica. Pero algunos especialistas consideran que al ser -en algunos casos- foráneas y homogéneas, transforman las características organolépticas del vino produciendo un vino más homogéneo y menos específico. Sin embargo, hay *levaduras seleccionadas* pero provienen de la misma región vitivinícola que fortalecerían las características del terroir de donde proviene la uva.

También, la legislación argentina permite incorporar a los vinos alrededor de 1200 productos entre levaduras o enzimas, por ácidos, taninos, manoproteínas, polisacáridos o minerales que se suelen utilizar para corregir acidez; tampoco se

⁷ Un antecedente es la Bodega Nanni, de Cafayate Salta, formalizó durante 1996 anteriores prácticas agroecológicas de la familia, y consiguió una certificación (Full Organic) emitida por SENASA y controlada por Argencert.

permiten clarificantes, antioxidantes y conservantes. Pero, el consumidor casi nunca conoce si el vino que está tomando contiene estos productos pues no hay obligación de ser declarados en la etiqueta.

En el caso de los vinos orgánicos, en Argentina, se permite agregar sulfitos⁸ pero con un límite. Este tipo de vino sólo se puede envasar en envase de vidrio (sea nuevo o usado) y sólo con tapones de corcho natural (no sintético).

En el caso del vino “natural”⁹ no está aceptada ninguna cuota de agregados de sulfitos (la etiqueta debe expresar: “contiene sulfitos naturales” o “sin sulfitos agregados”). Por ello, desde 2004, cuando un vino contiene más de 10 mililitros de sulfitos por litro, hay que aclararlo con una leyenda que diga “contiene sulfitos agregados”¹⁰. Además, el vino natural no debe tener ninguno de los diversos ingredientes que se les puede agregar al vino convencional (y orgánico en algunos casos). Sin embargo, no se certifican los vinos “naturales” en Argentina. El vino natural, una vez fermentado no se clarifica, ni se filtra, ni se estabiliza usando ningún agregado (Alonso González *et al.*, 2020).

El vino “natural” es posible que se conserve menos que el que contenga sulfitos y sus características resistan menos estando al sol o sufriendo cambios de temperaturas en el transporte. Sin embargo, otra peculiaridad que rescatan los adeptos a este tipo de vinificación, es el reflejo más genuino del terruño. Un ejemplo que señala Andrés Biscasique, de Finca Los Dragones (Valle de Calingasta) “son vinos más sanos, menos estandarizados, que reflejan mejor los diferentes lugares. Buscamos mostrar el carácter y potencial de la zona.”

Hay que aclarar que no todos los vinos orgánicos buscan certificar su uva. En algunos lugares de Argentina, los productores “orgánicos no certificados” se suelen autodenominar “agroecológicos”. En otros casos “productores de vino natural” cuando avanzan más allá del umbral orgánico al natural. El caso de la

⁸ Los sulfitos (anhídrido sulfuroso SO₂), son sales que se agregan (aunque hay niveles naturales en todo vino) para detener la fermentación. Sirven además como conservantes que previenen el deterioro de la bebida, frenan la oxidación y generan protección de algunas bacterias y hongos. Dichos sulfitos, tienen apariencia de un líquido incoloro (compuestos por azufre, hidrógeno y oxígeno) que colabora con estabilizar el aroma, sabor y color del producto.

⁹ También denominado en inglés: “low-intervention wine”, “raw wine” and “naked wine”. Se recomienda visitar: <https://www.rawwine.com/learn/what-is-natural-wine/>.

¹⁰ Resolución C. 20/2004, Instituto Nacional de Vitivinicultura.

producción de vino biodinámicos son siempre vinos orgánicos y naturales, pero además, cumplen requisitos de manejo establecidos en la filosofía de Rudolf Steiner (Antroposofía) (Flores Salinas, 2008). Esas producciones son certificadas por Asociación para la Agricultura Biológico-dinámica de Argentina (AABDA), sin embargo, según Van den Bosch *et al.* (2018, p. 106) En Mendoza, no hay datos oficiales de superficie cultivada con viñedos agroecológicos, tampoco de viñedos biodinámicos.

Por otra parte, desde el 2011, pero con diferentes versiones posteriores, existe el *Programa de Sustentabilidad para la Industria Vitivinícola Argentina*, que ha sido promovido por “Bodegas de Argentina” y mediante la OIA (Organización Internacional Agropecuaria) certifica “Sustentabilidad” Vitivinícola con sello de Bodegas de Argentina. El Protocolo alcanza temas como sustentabilidad del cultivo, manejo del riego, uso eficiente de la energía, manejo de nutrientes, manejo del agrosistema, gestión de materiales y residuos, calidad del aire, compras sustentables, recursos humanos y vecinos y comunidad, entre otros.

Desde hace más de una década se estudia la huella de carbono y agua en los viñedos de Mendoza (Civit *et al.*, 2012; 2019). Sin embargo recién en los últimos años se puede certificar la “Huella de Carbono” y se puede calcular “Huella Hídrica” para la producción vitivinícola¹¹ a partir de diferentes iniciativas. Todos estos estudios apuntan a lograr mayor eficiencia en el uso del agua y mitigar las causas del Cambio Climático (Jones *et al.*, 2012) y Cambio Global. Recientemente Bodegas de Argentina también ha producido un documento (Mónaco *et al.*, 2023) para comenzar el proceso de adecuación para poder certificar y/o mejorar prácticas hacia el 2025 en cuanto a las denominadas “Huellas Ambientales” que comenzó a requerir la Unión Europea, para futuras exportaciones.

Otra nominación que es cada vez más usual es la de “viticultura regenerativa”, con gran desarrollo en países como España donde la principal asociación la define como: “Un lugar donde compartir información, experiencias

¹¹ Se estima que las bodegas de Mendoza utilizan (sin incluir el agua para riego de fincas) entre 1,66 y 6,66 hm³/año, según sea la eficiencia del uso del agua. Del total de agua que utilizan, el 85,2% proviene de la cuenca norte, la que comprende el río Mendoza y el Tramo Inferior del Río Tunuyán” (Duek y Fasciolo, 2012, p. 263).

y conocimientos para implementar con éxito la viticultura del cambio climático”¹² Domaine Bousquet (de Mendoza) fue la primera empresa del país en obtener la certificación ROC¹³ que otorga la Alianza Orgánica Regenerativa, radicada en California¹⁴.

Más allá de estas certificaciones y protocolos, progresivamente diferentes prácticas sustentables son incluidas en la producción. En el caso de las bodegas más capitalizadas, suelen estar certificadas e incluyen una amplia gama de prácticas sostenibles, de acuerdo a variados criterios. Entre las implicancias económicas indirectas y más vinculadas al desarrollo local, existen otros criterios que se incluyen dentro de la producción “no convencional” certificados dentro del Comercio Justo (Fair Trade o Fair for Life, según la certificadora). No es menor el dato que el principal producto elaborado bajo esta modalidad en Argentina es desde 2009, justamente el vino. Hacia el año 2022 existían 4000 hectáreas plantadas con esta particularidad, lo que representa el 2% del total de vides del país y que en gran medida están plantadas en las provincias de Mendoza y La Rioja. No eran pocas las bodegas que certificaron este tipo de producto (entre las más conocidas se puede nombrar a Argento, Finca la Celia, La Riojana Cooperativa, Montlaiz, Alta Vista, El Esteco y Marañón) según detalla Wines of Argentina (2022). Destacamos el caso de *La Riojana Cooperativa*, la cuál ya desde 2006, ya certificó “Fairtrade”. Durante 2013 cambió la certificación a “Organización de Pequeños Productores”. Fue la primera cooperativa vitivinícola de Argentina en acceder a este tipo de certificación.

Si bien estos productos certificados pueden confundirse o tener algún contacto con otras prácticas como las derivadas de la Responsabilidad Social Empresaria (RSE) (Sánchez y Noussan Lettry, 2012) y las de Economía Social y Solidaria (ESS) (Jurado 2021b), guardan también importantes diferencias. Otra categoría, que podemos encontrar en las etiquetas son las que indican que estamos en presencia de un *vino casero*. En Argentina, esta tipología, está regulada por

¹² En el mismo sitio se pueden ver los temas y abordajes del Cuarto Simposio de este año (2024): <https://www.viticulturnaregenerativa.org/actos>.

¹³ <https://blog.winesofargentina.com/es/destacadas/agricultura-regenerativa-en-argentina/>.

¹⁴ <https://regenorganic.org/>.

normativas específicas, desde el 2002, del Instituto Nacional de Vitivinicultura¹⁵, que incluyen formas de elaboración y límites en el volumen productivo que no supere los 4000 litros anuales. En el caso del *vino artesanal*, no se pueden superar los 12000 litros anuales. Este tipo de producciones vinícolas de bajas y medianas cantidades, están orientadas para el mercado interno argentino y han evidenciado que pueden contribuir al desarrollo local (Bocco, 2008; Bress, 2010; Espindola, Barrera y Barrera, 2013) y sostenible de sectores rurales (Jurado, 2021b). Tornello y Hernández (2022) han elaborado una valiosa caracterización para la Provincia de San Juan y coinciden de la importancia de la valorización de este sector para el Desarrollo¹⁶. También encontramos vinos diferenciados por ser producidos por pueblos originarios, por ejemplo la bodega, Los Amaichas se autodenomina la “primer bodega de un pueblo originario”

Entre otros vinos no convencionales, hay que mencionar que la Bodega Domaine Bousquet (ubicada en Gualtallary, Tupungato, Mendoza) durante abril de 2022 presentó *Alavida Malbec 2021*, el primer vino orgánico y kosher de Argentina certificado por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA en sus siglas en inglés) y uno de los pocos vinos en el mundo en poseer esta doble certificación.

En Van den Bosch *et al.* (2018) se exponen los resultados de la investigación más completa hasta el momento, sobre estructura y funcionamiento de los sistemas de producción orgánica en Mendoza. A partir de encuestas a productores obtuvieron la “distribución espacial de los emprendimientos, el perfil del productor, las motivaciones de la adopción, la tradición productiva, la estructura del capital y de la fuerza laboral, la combinación de actividades, entre otros aspectos” (Van den Bosch *et al.*, 2018, p. 107).

El trabajo de Andrea Fruitos y otros autores de la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNCuyo (Fruitos, 2017; Fruitos *et al.*, 2017; 2019), también son

¹⁵ Concretamente definido en el Régimen de Elaborador de Vino Casero Resolución: C.34/2017 y normas complementarias.

¹⁶ Sus resultados no son coincidentes con Espíndola et al. 2013 (para Mendoza), y resaltan: “El impulso y la visibilización del sector, permitió superar trabas, ampliar las estrategias de comercialización y mejorar diversos aspectos en la producción. Asimismo, la resolución C27/02 resultó un antecedente relevante para facilitar el desarrollo de un nuevo sector económico, el de los vinos artesanales” (Tornello y Hernández, 2022, p. 149).

referencia en el tema de la transición agroecológica en la producción vitícola. Los autores han estudiado cómo concretar transiciones socioambientales, las cuales además de disminuir los impactos ambientales, reducir los costos de producción (al disminuir el uso de agroquímicos y favorecer la presencia de controladores biológicos del propio paisaje) y atenuar la dependencia externa a productos importados, mermar el uso de energía y agua.

Tonolli y Ferrer (2018) realizan una evaluación entre propuestas metodológicas -latinoamericanas- para la evaluación de la sustentabilidad de agroecosistemas. Continuando el trabajo realizado por otros referentes de la agroecología argentina (Abbona *et al.*, 2006), los autores exponen oportunidades y desafíos en la implementación de sistemas agroecológicos (incluyendo los vitivinícolas) lo que implica analizar las dimensiones sociales, económicas y ambientales en forma paralela e interactiva (Tonolli, 2019; Sarandón, 2019; Tittonell, 2019; Tonolli *et al.*, 2019).

Por último, se destaca lo poco específica que es la normativa del Instituto Nacional de Vitivinicultura en relación a diferentes tipos de vinos que aquí ubicamos como “no convencionales”. Las zonas grises de las tipologías estatales son aprovechadas por empresas certificadoras, que son contratadas mayormente por medianos o grandes productores. De esa manera, la mayor parte de las posibilidades de estos mercados emergentes son aprovechados por grandes consorcios. En el futuro sería muy oportuno continuar investigando sobre los diferentes procesos de certificación, sus costos y sus metodologías. Gran parte de los procesos de certificación se realizan sobre la producción primaria y son exigidos por algunas bodegas que recargan la certificación sobre los productores de uvas, los cuales no acceden a las principales ventajas de la venta del vino “no convencional” en el exterior.

Reflexiones finales

La vitivinicultura ecológica ha ganado un terreno indiscutible en la elaboración y consumo de los vinos que aquí denominamos “no convencionales”, los cuales responden a nuevas y diversas demandas de un consumidor cada vez

más diversificado. Desde el comienzo del nuevo milenio ha habido un florecimiento de prácticas sustentables y agroecológicas relacionadas a la producción de estos vinos en Argentina. De ese modo la discusión ambiental ingresa al mundo del vino, la ambientalización del vino, ha sido tensionada por las oportunidades del mercado; el deseo de producciones más sanas y sostenibles; por las particularidades históricas y constitutivas de la vitivinicultura nacional -entre viñateros y bodegueros- y con la persistencia de la centralidad de provincias como Mendoza y San Juan.

Sin embargo, estos “nuevos vinos” no se caracterizan sólo por presentar alguna particularidad relación dimensiones “ambientales”, sino también están signados por procesos contemporáneos de consumo, apoyados en dispositivos de distinción, que aprovechan identidades diferenciadas de los consumidores produciéndose una amplia gama de variedades disponibles. Encontramos mixturas o hibridación de particularidades como el vino Kosher, también orgánico, o el orgánico que cumple con prácticas de Comercio Justo. También es claro que producir o consumir un vino atendiendo ciertas dimensiones ambientales, no implica en muchos casos un compromiso profundo o concreto con la sostenibilidad. La sofisticación que se busca en los vinos en las últimas décadas, incluye innumerables dispositivos de diferenciación y “lo ambiental” suele ser adoptado con un fin meramente comercial en algunos casos.

La lista de tipos de vinos “no convencionales” es tan larga e incorpora tantas particularidades que sería imposible resumirla exhaustivamente en este trabajo exploratorio. Pero hay que destacar que estos procesos se distribuyen, con intensidades diferentes, en todo el país. Quizás además de su faceta descriptiva, el modesto y principal aporte de este trabajo sea comenzar a sistematizar y contextualizar ese amplio y heterogéneo abanico de vinos “no convencionales”, en marcos que exceden la propia industria vitivinícola y los estudios sobre agroecología, realizando conexiones con otros procesos e interpretaciones.

La producción y consumo de vinos en Argentina -como marca nuestro título- no puede dejar de lado el dato de la continua retracción de las exportaciones de vino desde el año 2012 (con un leve repunte durante el 2021). Mientras el consumo interno viene decreciendo hace décadas, cabe preguntarse entonces hasta

qué punto las estrategias de sofisticación y diferenciación del vino han sido suficientes o tan eficaces para dinamizar el mercado externo e interno. Aunque es posible que mientras el consumo interno de vinos comunes disminuya, dentro de ese número absoluto, crezcan o se mantengan los finos más sofisticados y “finos”. Paralelamente habría que discutir, en ese marco general de exportaciones y consumo, cuál es el rol y posibilidades de vinos orgánicos y naturales, entre otros “no convencionales”. Por último, no es menor continuar evaluando, para el caso de estos vinos (no convencionales) hasta qué punto también representan una “solución” que jerarquiza y revaloriza determinados territorios en detrimento de otros, como afirma Facundo Martín para la vitivinicultura de las últimas décadas en general.

Agradecimientos

A Juan Manuel Cerdá y Facundo Martín por sus valiosos comentarios sugerencias y correcciones. Esta investigación ha sido financiada por el proyecto HIGHLANDS.3 (Enfoque colectivo de la investigación e innovación para el desarrollo sostenible en Montañas) (subvención H2020-MSCA-RISE-2019-872328-HIGHLANDS.3). Existe una versión “preprint” de este capítulo, que se compartió para mejorar el trabajo a partir de interacciones con otros investigadores: Rojas, F., Mamani Montaña, C. M., & Grilli, D. G. (2024). Changes in the production and consumption of ‘non-conventional’ wines in Argentina during the late 20th and early 21st centuries. In *SciELO Preprints*. <https://doi.org/10.1590/SciELOPreprints.8977>.

Referencias

- Abbona E, Sarandón S y Marasas M 2006. El uso de indicadores en la evaluación de sistemas agrícolas con un enfoque agroecológico: el caso de los viñateros de Berisso, Argentina. *Revista Brasileira de Agroecologia*, Rio de Janeiro, v. 1(1): 1.423-1.426.
- Alonso González P y Parga Dans E 2020. “Natural wine: do consumers know what it is, and how natural it really is?”. *Journal of Cleaner Production*, 251, 119635.
- Alonso L 2005. *La era del consumo*. Siglo XXI. Madrid.

Altieri M y Nicholls C 2020. Agroecology and the Reconstruction of a Post-COVID-19 Agriculture. *Journal of Peasant Studies*, 47: 1-18.

Anderson K and Pinilla V 2018. *Wine globalization: a new comparative*.

Arizaga C 2017. *Sociología de la felicidad*. Autenticidad, bienestar y management del yo. Biblos, Buenos Aires.

Arizaga C 2005. *El mito de comunidad en la ciudad mundializada: estilos de vida y nuevas clases medias en urbanizaciones cerradas*. Cielo por Asalto, Buenos Aires.

Barrio P 21-23 de septiembre 2018. *La Sociedad Vitivinícola de Mendoza, 1929-1932. Bosquejo histórico*. XXVI Jornadas de Historia Económica, Asociación de Historia Económica Universidad Nacional de La Pampa.

Bodegas Argentinas 2013. Protocolo de autoevaluación de sustentabilidad vitivinícola. <https://www.bodegasdeargentina.org/wp-content/uploads/2020/07/Protocolo-de-Autoevaluacion%CC%81n-de-Sustentabilidad-Vitivini%CC%81cola-de-Bodegas-de-Argentina.pdf>.

Bourdieu P 1979. *La Distinction: Critique sociale du jugemmt*. Les Editions de Minuit, Paris.

Buttel F 2010. Environmentalization: Origins, Processes, and Implications for Rural Social Change. *Rural Sociology*, 57 (1): 1-27.

Cáceres D 2005. Tecnología, sustentabilidad y trayectorias productivas. En R. Benencia y C. Flood (Eds.). *Trayectorias y Contextos. Organizaciones Rurales en la Argentina de los Noventa*, p. 105-136. La Colmena, Buenos Aires.

Castellini A y Samoggia A 2018. Millennial consumers' wine consumption and purchasing habits and attitude towards wine innovation. *Wine Economics and Policy*, 7, (2): 128-139.

Cerdá JM 2022. La otra cara de la transformación vitivinícola: los pequeños productores mendocinos. *Anuario Del Instituto De Historia Argentina*, 22 (1): 160.

Cerdá JM y Martín F 2021. Domesticación del paisaje vitivinícola en el Valle de Uco, Mendoza. 1980 al presente. En A. M. Franca y M. Miraglia (Eds.). *Historia Ambiental Argentina-Brasil. Paisaje y patrimonio: impresiones de la historia en ambiente natural*. Teseo Press.

Civit BM, Arena A, Curadelli SG y Piastrellini R 2012. Indicadores de sostenibilidad: Huella de carbono y huella hídrica de un viñedo considerando distintos sistemas de riego en Mendoza, Argentina. *Quatrebcn Editorial Técnica; Enoviticultura*, 1(14): 1-9.

Civit B, Piastrellini R, Curadelli S, Cavagnaro M, Arena A y Henderson G 2019. *¿Puede la Huella de Agua Ser Una Herramienta de Planificación y Zonificación Agrícola en Tierras Secas?* El Caso de la Viticultura en Argentina.

del Barrio, Lucia; Fruitos, Andrea Beatríz; Sarandon, Santiago Javier; Portela, José Antonio; D'Amario, Julieta *et al.* 2022 Índice de provisión de hábitat potencial para la biodiversidad de controladores biológicos en un paisaje de interfase urbano rural en Mendoza, Argentina. *Ecología Austral*, 32 (2) 555-566.

Dirección Nacional de Agroecología (2022) *Marco conceptual de la Agroecología. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca.* Ministerio de Economía de Argentina. Buenos Aires. <https://www.magyp.gob.ar/sitio/areas/agroecologia/Publicaciones/>.

Duek AE y Fasciolo GE 2012. Uso de agua en las bodegas de Mendoza *Rev. FCA UNCUYO*, 44 (2) 263-268.

Dutel GH 1990. The viticultural and oenological aspects of organic wine production. *Journal of Wine Research*, 1 (3): 225-30.

Espindola RS, Barrera MR y Barrera AM 2013. Tipificación de productores de vinos caseros y análisis sociocultural del sector en la ciudad de Caucete, provincia de San Juan. *RLA. Revista de Investigaciones Agropecuarias*, 39 (3).

Fitzgerald GJ and GM Petrick 2008. In good taste: Rethinking American history with our palates. *The Journal of American History*, 95 (2): 392-404.

Flores Salinas J 2008. *Internalización de empresa: vinos biodinámicos de Chile a Alemania* [Tesina de licenciatura, Facultad de Ciencias Económicas, Universidad del Salvador] p. 3.

Fruitos A 2017. *Transición Agroecológica en la Producción Vitícola Certificada de Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina* [Tesis para optar por el grado de Ingeniera en Recursos Naturales Renovables, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cuyo].

Fruitos A y Ferrer C 2019. Algunas reflexiones sobre las consecuencias políticas del vaciamiento conceptual de la agroecología. 1° Congreso Argentino de Agroecología: Mendoza, 2019, p. 1166-1169.

Fruitos A, Tonolli A, Greco S y Romero V 2017. Evaluación Comparativa de Sustentabilidad entre Agroecosistemas Vitícolas de Mendoza, Argentina. Congreso Internacional de Agua, Energía y Ambiente.

Fruitos, A. *et al.* (2019) Modelos de manejo del espacio interfilar en viñedos: percepciones acerca de su valor como proveedores de servicios ecosistémicos; Universidad Nacional

de Cuyo. *Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo*, 51 (1): 261-272.

García Chiang A 2010. El comercio justo: ¿una alternativa de desarrollo local?. *Polis*, 7 (1): 105-140.

Hernandez JJ 2014. La ley 23.149 de fraccionamiento en origen en Argentina: Su proceso de surgimiento, los problemas para su implementación y sus resultados. *H-Industria. Revista de Historia de la Industria y el Desarrollo en América Latina*, (15): 56-85.

Jensen O y Gidley B 2016. They've Got Their Wine Bars, We've Got Our Pubs': Housing, Diversity and Community in Two South London Neighbourhoods. In: F. Pastore, I. Ponzio (eds.). *Inter-group Relations and Migrant Integration in European Cities*, p. 19-38.

Jones G 2012. Climate, grapes, and wine: Structure and suitability in a changing climate. *Acta Horticulturae*, 931: 19-28.

Jurado EA 2021b. Economía Social y Solidaria como configuración heterogénea y diversa. El caso de la Provincia de Mendoza (Argentina). *CIRIEC-España, Revista de Economía Pública, Social y Cooperativa*, 102, 259-289.

Jurado EA 2021a. Alimentos y prácticas espaciales de la Economía Popular y Solidaria: un catálogo abierto desde el Área Metropolitana de Mendoza (Argentina). *Revista Geográfica Digital*, 18 (35): 32-50.

Lacoste P 2019. La vid y el vino en el cono sur de América. Argentina y Chile (1545-2019). Aspectos políticos, económicos, sociales, culturales y enológicos, Inca Editorial y Talleres Gráficos Cooperativa de Trabajo Ltda. Mendoza, Argentina, 172 pp.

Lacoste P, Jiménez D, Cruz E, Rendón B y Soto N 2014. Pisco y toponimia: impacto de las rutas del aguardiente en el desarrollo de nombres y lugares geográficos en Chile, Perú y Argentina. *IDESIA Revista de Agricultura de Zonas Áridas*, 32 (3): 31-41.

Larsimont R y Martín F 2023. Conflictos y procesos de territorialización corporativa en regiones vitivinícolas. El caso de la Indicación Geográfica Altamira en Mendoza, Argentina. En I. Gusman, Y. Pérez Guilarte · D. Cidrás, J. I. Vila Vázquez, R. González (Coords.). *América latina ante los (nuevos) retos de la justicia social y ambiental*. Asociación Española de Geografía, p. 237-254.

Ley de Producción Ecológica, Biológica u Orgánica N° 25.127/99: <https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/ley-25127-59885/texto>.

Martín, Facundo 2023. Radiografía agropecuaria de Mendoza: la tierra del sol y del buen vino ya no es lo que era. Tierra Viva, <https://agenciaterraviva.com.ar/radiografia-agropecuaria-de-mendoza-la-tierra-del-sol-y-del-buen-vino-ya-no-es-lo-que-era/>.

Mateu AM 2016. La vitivinicultura mendocina de entreguerras. Herencia e innovación en las crisis productivas (1914-1940). *RIVAR*, 3 (9): 75-103.

Mónaco A, Barbuzza A y Olmedo, Mauricio 2023. Huella Ambiental. Indicadores Ambientales. *Bodegas de Argentina*.

Ospital M y Cerdá J 2016. Intervención estatal y agroindustria vitivinícola. *H-Industria. Revista De Historia De La Industria Y El Desarrollo En América Latina*, (18): 58-78.

Peña C *et al.* 2021. Life Cycle Sustainability Assessment Using life cycle assessment to achieve a circular economy. *The International Journal of Life Cycle Assessment*, 26: 215-220.

Rainer G, Steiner C y Pütz R 2023. Creación de mercado y rendimiento controvertido del valor en la industria mundial del vino (a granel). *Geografía económica*, 99 (4): 411-433.

Riera Palmero J 2014. El vino y la cultura. *Anales De La Real Academia De Medicina Y Cirugía De Valladolid*, 51: 201-240.

Rocchi, Fernando 2020. Una expansión desigual. Los cambios en el consumo argentino, desde principios del siglo XX hasta la década de 1940. *Boletín del Instituto de Historia Argentina y Americana Dr. Emilio Ravignani*, (53): 229-255.

Rodríguez de la Fuente JJ 2022. ¿Democratización o segmentación? Exploraciones sobre la distribución del consumo por clase social: Argentina 2004-2018. *Revista Pilquen Sección Ciencias*, 25 (2): 47-72.

Rodríguez Vázquez F 2014. Educación agrícola, enólogos y tecnología: trayectorias de cambio y perfeccionamiento en bodegas de Mendoza, 1890-1920. *Mundo Agrario*, 15 (29).

Salas Zorrilla J 2022. ¿Avanzamos hacia una vitivinicultura sostenible? Un estudio exploratorio de la industria del vino en Argentina. *Estudios económicos*, 39 (79): 127-167.

Sánchez EL y Noussan Lettry R 2012. *Prácticas de RSE en empresas del sector vitivinícola de Mendoza: Camino a la Sustentabilidad*. Jornadas de Ciencias Económicas, Facultad de Ciencias Económicas, Universidad Nacional de Cuyo. Mendoza, Argentina.

Sarandón SJ 2019. Potencialidades, desafíos y limitaciones de la investigación agroecológica como un nuevo paradigma en las ciencias agrarias. *Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo*, 51 (1): 383-394.

Sesini G, Castiglioni C y Lozza E 2020. Nuevas tendencias y patrones de consumo sostenible: una revisión sistemática y una agenda de investigación. *Sostenibilidad*, 12 (15): 5935.

Simons T y Roberts PW 2008. Local and Non-local Pre-founding Experience and New Organizational Form Penetration: The Case of the Israeli Wine Industry. *Administrative Science Quarterly*, 53(2): 235-265.

Tasdemir Yasin Z 2022. The environmentalization of the agrarian question and the agrarianization of the climate justice movement. *Journal of Peasant Studies*, 49 (7): 1.355-1.386.

Tittonell P 2019. Las transiciones agroecológicas: múltiples escalas, niveles y desafíos. *Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo*, 51 (1).

Tonolli A 2019. Propuesta metodológica para la obtención de indicadores de sustentabilidad de agroecosistemas desde un enfoque multidimensional y sistémico. *Rev FCA UNCuyo*, 51 (2).

Tonolli AJ y Ferrer González CS 2018. Una aproximación a las semejanzas y diferencias entre propuestas metodológicas latinoamericanas para la evaluación de agroecosistemas desde el enfoque de la sustentabilidad. *Boletín De Estudios Geográficos*, (110): 37-65.

Tonolli S, Greco S y Sarandón J 2019. Algunos aspectos emergentes y de importancia para la construcción del enfoque agroecológico. *Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo*, 51 (1).

Tornello S y Hernández JJ 2022. Caracterización de los elaboradores de vino artesanal: nuevos actores en San Juan. *RIVAR*, (Santiago), 9 (25): 135-152.

Unwin T 2001. *El vino y la viña*. Geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino. Barcelona, Tusquets Editores.

Van den Bosch, M. E., Abraham, L. I. y Alturria, L. V. (2018) Producción orgánica de uva en Mendoza, Argentina: tipos de productores, caracterización técnica y económica. *Cuyonomics. Investigaciones en Economía Regional*, 1 (2) 1013-119.

Vecchio R *et al.* 2023. Drivers of consumer willingness to pay for sustainable wines: natural, biodynamic, and organic. *Organic Agriculture*. 13: 1-14.

La rigidez hídrica en el reparto del agua con fines productivos en Mendoza: tensiones, desafíos y oportunidades ante un escenario de cambio ambiental global

*Ana Laura Formica*¹

*Marianel Falconer*²

Mendoza, la manipulación del agua en el desierto

La provincia de Mendoza -Argentina- posee un territorio cordillerano ambientalmente desfavorable en términos hídricos con un promedio de 200 mm de precipitaciones anuales. La mayor cantidad de agua de la que dispone, tanto para consumo como para regadío, proviene de sus ríos de régimen nivo-glaciar que concentran la mayor disponibilidad del elemento en los meses de altas temperaturas. Esto ha implicado que, desde tiempos pasados, la *regulación* y *sistematización* del reparto del agua sean una necesidad evidente.

La sistematización y regulación del riego vino de la mano del afianzamiento del Estado nacional y provincial y la expansión del cultivo de la vid (Martín *et al.*, 2010). Se instaló así una vitivinicultura tradicional, cuyo objetivo era la mayor cantidad de producción posible para su rápida venta en el mercado interno. Este

¹ Licenciada en Ciencia Política y Administración Pública. Maestranda en Política y Planificación del Transporte por la Universidad Nacional de San Martín. Doctoranda en Estudios Territoriales por la Universidad Nacional de Quilmes. Becaria interna doctoral de CONICET.

² Profesora de Grado Universitario en Historia por la Universidad Nacional de Cuyo. Doctoranda en Historia por la Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires. Becaria interna doctoral del CONICET. Departamento de Aplicación Docente – Universidad Nacional de Cuyo.

tipo de vitivinicultura perdura hasta aproximadamente 1970, y su transformación se profundiza hacia 1990, cuando asistimos a una reconversión de la mano no solo de nuevas políticas estatales -se instala el neoliberalismo- sino también de capitales extranjeros y tecnología de punta. Ahora el destino de los *vinos premium* es, mayoritariamente, el mercado externo (Richard-Jorba, 2008).

Para satisfacer a esta demanda en zonas no tradicionales de cultivo (con el objetivo de extender hacia el oeste el cultivo de la vid acompañado de modernas tecnologías de riego y respondiendo a circuitos agroalimentarios globales (Larsimont e Ivars, 2021); se multiplicó la realización sistemática y progresiva de perforación de pozos para el bombeo de agua subterránea.

Si bien estas perforaciones son una búsqueda por extender territorialmente las zonas productivas, históricamente la mayor parte de la población, actividades concernientes a la vida urbana y económicas se han concentrado en los oasis formados artificialmente gracias al riego intensivo, alrededor de las principales cuencas (Montaña, 2007; Escolar y Saldi, 2013; Mafferra *et al.*, 2023). Así, las actividades se organizan en torno de tres *oasis*, centros poblacionales y productivos: Oasis Norte (constituido por el río Mendoza y río Tunuyán, sección inferior), Oasis Centro (río Tunuyán, sección Superior) y Oasis Sur (formado por el río Diamante y río Atuel).

El Oasis elegido para ser trabajado en este capítulo es el Oasis Norte, no solo porque posee una gran representación del sector vitivinícola, sino también porque en él se ubica el centro urbano de mayor concentración denominado Gran Mendoza. La población de Mendoza, según el Censo 2022, es de 2.043.540 y se concentra en los departamentos que conforman el Gran Mendoza, ya que 1.273.144 de personas viven ahí (62.3% de la población total). Enfatizamos en ese dato porque en Mendoza se prioriza el consumo de agua domiciliario. La concentración y aumento de la población es un condicionante para las cuotas de agua destinadas a la producción.

Se puede caracterizar a la comunidad mendocina como una *sociedad hídrica* ya que gran parte de sus entramados sociales están vinculados a la forma en la que intensivamente se busca manipular el recurso hídrico en una permanente postura por dominar un medio natural que se presenta hostil para el desarrollo humano

(Montaña, 2008). Esto ha colaborado en la conformación de una *cultura del oasis* como imaginario ambiental que vertebra la identidad de lo mendocino, entendida como “un conjunto de ideas, memorias y conocimientos (...) que constituyen una herencia que enorgullece a la provincia” (Wagner, 2019: 4) y que plantea una dicotomía oasis-desierto; asociando al oasis y el agua en movimiento con el progreso, la productividad y la prosperidad económica; mientras que el desierto y las aguas estancadas representan el atraso, la producción agrícola ganadera trashumante y la herencia indígena criolla (Wagner, 2019; Saldi y Petz, 2015; Martín *et al.*, 2010).

Dicha dicotomía no está exenta de tensiones y conflictos; por lo que partiendo del conocimiento de otros abordajes de la cuestión, aquí buscamos hacerlo desde la influencia de lo que damos en llamar “rigidez hídrica” en las tensiones existentes y posibles en torno al reparto del agua con fines productivos (agricultura), y reflexionar alrededor de la construcción de bases y puentes de diálogo e interacción como superación de dicha rigidez. Por tal motivo, buscamos caracterizar como elemento central el rol de la rigidez en las tensiones existentes entre los actores agrícolas de la cuenca.

Por tanto, en territorios como Mendoza donde la escasez hídrica posee un rol central, no solo en la institucionalidad del reparto del agua sino también en la cultura y organización de la sociedad, resulta necesario plantear y actualizar iniciativas innovadoras para administrar la carencia en comunidades expuestas a cambios ambientales globales (sociales, económicos, climáticos, entre otros).

En la búsqueda de dichas iniciativas, se encontraron diferentes planteos que abordan no sólo la insuficiencia de agua sino también problematizan los conceptos que son utilizados, por ejemplo el planteo de Grosso Cepparo (2017) en torno a la escasez y la declaración de emergencia hídrica en Mendoza.

Continuando en esa línea, identificamos que si bien las actividades que utilizan el agua dentro de los oasis son muchas, a los fines analíticos decidimos enfocarnos en las actividades productivas agrícolas, ya que su producción se encuentra mayormente condicionada por la disponibilidad y necesidad de agua de forma estacional. Para ello tomamos como uno de los actores centrales al sector

vitivinícola por su trayectoria y hegemonía en diversos aspectos en el territorio elegido: la cuenca irrigada del río Mendoza en la provincia homónima.

A partir de la lectura de bibliografía especializada en el tema como así también del análisis del último Balance Hídrico disponible (año 2020), nos proponemos dos objetivos: el primero busca conocer cómo se conforma tal rigidez hídrica para poder diferenciar qué elementos poseen mayor impacto en la profundización de tensiones en torno al reparto del agua con fines productivos; por otro lado, cuáles de esas tensiones son plausibles de ser analizadas críticamente para poder brindar mayor flexibilidad y eficiencia al sistema, que tenga en cuenta la variabilidad de escalas, tiempos, actores y perspectivas de los involucrados en el sistema de riego (Lankford *et al.*, 2020).

Pero ¿de qué hablamos cuando hablamos de rigidez?

La rigidez hídrica en un sistema consolidado

Las tensiones que se producen a razón del reparto del agua son en parte el resultado de la rigidez hídrica que posee la provincia. Entendemos por *rigidez hídrica* (ver figura 1) a la resistencia del sistema a modificarse parcial o sustancialmente. El sistema hídrico está conformado por las condiciones geográficas e hidrológicas propias del territorio y la red de distribución construida sobre ella.

Esta resistencia se genera por la relación dialógica entre la institucionalización en la administración del agua, la escasez profundizada por las condiciones de cambio climático y el fuerte arraigo social de cuidado del agua.

Figura 1. La rigidez hídrica: fuente de tensiones



Fuente: Elaboración propia.

La regulación y sistematización del reparto del agua se encuentra fuertemente institucionalizada a nivel provincial; ya que la Constitución Nacional, basada en el derecho federal; otorga la regulación y aplicación del derecho público a las provincias (Pinto, 2019). En la provincia de Mendoza, esa institucionalización está representada por la Constitución Provincial y la Ley de Aguas, que quita toda posible administración del líquido elemento a los municipios.

La Ley de Aguas fue sancionada en un contexto de afianzamiento del Estado (1884) cuando las élites provinciales detentaban el poder y reglamentó los diferentes derechos de acceso al agua, limitándolo a los propietarios (el derecho de riego está adherido a la propiedad de la tierra) (Martín *et al.*, 2010). Por otro lado, la Constitución Provincial que tras su reforma entra en vigencia en 1895 crea el Departamento Irrigación a partir del ya existente Departamento de Aguas. Posteriormente, la reforma de 1916 cambia el nombre a Departamento General de Irrigación (en adelante DGI) que conserva hasta la actualidad. Esta jerarquía

constitucional le otorga a la institución autonomía y autarquía (Pinto, 2019). El DGI es el encargado del reparto del agua para riego y es la agencia estatal de mayor antigüedad y jerarquía en estas funciones.

La institucionalidad descrita en el ámbito productivo se ejecuta en la figura del *regante* (usuario del agua), quien para tener acceso al agua paga una prorrata en relación con las hectáreas de su propiedad. Este sistema deja afuera a posibles usuarios del agua, que, aunque estén dentro de la cuenca de riego; no son considerados regantes/usuarios (Grosso Cepparo y Torres, 2015). Así, el agua constituye un eje estructurador de la geografía y las relaciones de la provincia y su comunidad; y por ello un punto de convergencia de tensiones por resultar un recurso natural estratégico para el desarrollo de diversas actividades económicas.

Esta institucionalización se refleja también en las obras hidráulicas, construidas y puestas en funcionamiento en su mayoría en el siglo XX: obras que implican detenidos y largos estudios y proyecciones (Ortega, 2021, 2018) como también inversión para su ejecución. Por sus características, las obras mayores (embalses y canales matrices), como las menores (canales derivadores e infraestructura que sirve de apoyo para el reparto final del agua); han materializado y concentrado la obra hidráulica en los oasis; colaborando con la dicotomía tierras secas irrigadas-tierras secas no irrigadas (Grosso Cepparo, 2017).

Un ejemplo de ello es el dique Potrerillos, cuya obra concluyó en 2003, en un intento por atenuar la variabilidad en la disponibilidad estacional del agua en el Oasis Norte. Del mismo se realizaron múltiples proyectos a lo largo de todo el siglo XX, y tiene por objetivo el almacenaje durante la primavera haciendo más eficiente su uso durante el verano. La obra además disminuye las pérdidas por escurrimiento (DGI, 2020), pero aún así, el cuidado del agua y de su eficiencia se pensó en dicho proyecto para la zona de influencia de los regantes mencionados. Cueto (2015) afirma que esta obra es una re-legitimación simbólica de la cultura del agua como también una apropiación del manejo del agua basada en relaciones de poder, expresadas en el territorio como desigualdades sociales, económicas, espaciales y ecológicas. Por lo tanto, obras de gran envergadura como el dique Potrerillos refuerzan la lógica establecida por la rigidez del sistema y profundiza las diferencias entre oasis y desierto (Grosso Cepparo, 2017).

Respecto de la escasez, otros autores identifican dos tipos: por un lado, *sequías hidrológicas* y por otro, *escasez por causas sociopolíticas* (Rojas *et al.*, 2023; Grosso Cepparo, 2017). En cuanto a la primera, se la identifica como una falta de agua que es materialmente medible, y se cuenta con múltiples estudios que demuestran su oscilación en diferentes estaciones del año o en periodos de emergencia hídrica³, y es lo que ha provocado la dependencia en el régimen de los ríos.

Por otra parte, existe una sequía o *carencia*, que podemos entender como sinónimo de escasez, y se encuentra relacionada con representaciones en torno del agua y de las aspiraciones que sobre ella se tiene. Este tipo de sequía, que los autores identifican como *escasez por causas sociopolíticas*, es percibida por un usuario o grupo de usuarios y las razones que señalan suelen estar asociadas a problemas de gestión, falta de infraestructura o inequidad en el reparto del agua.

El aglutinante de los otros dos ejes sobre los que se posa la rigidez hídrica es el arraigo social mendocino del cuidado del agua, y es parte de un imaginario ambiental que establece una relación entre cultura y naturaleza, es decir con el universo simbólico de la comunidad. En un contexto geográfico de escasez del agua, es necesaria la racional administración en su reparto. Así, se constituyó una dicotomía oasis-desierto que aunque podemos identificar sus orígenes en tiempos lejanos, se acentuó a fines del siglo XIX con la sanción de la Ley de Aguas (Escolar *et al.*, 2012) y que es fomentada desde las mismas instituciones gubernamentales, sobre todo las vinculadas con la administración hídrica (Wagner, 2019).

La sociedad hídrica mendocina está organizada bajo este imaginario ambiental que se instaló como *doxa* del cuidado del agua (Escolar *et al.*, 2012). La población mendocina entiende al agua y sus oasis como herencia de sus antepasados (Wagner, 2019), como marca de excepcionalidad de su identidad asociando condiciones naturales a las características sociopolíticas: las de vencer al desierto a través de la manipulación del recurso hídrico (Montaña, 2008).

³ La categoría de “emergencia hídrica” se instaló en las narrativas en torno a la escasez del agua hacia el año 2010 producto de los bajos niveles de precipitaciones níveas en invierno. El ejecutivo provincial decretó tal situación el 01 de octubre (decreto N° 2379), que fue ratificada por la Legislatura provincial a través de la ley N° 8313. La situación de emergencia hídrica fue renovada de forma anual hasta octubre de 2022 que la misma se declara para todo el territorio mendocino como una situación permanente, no transitoria, que puede agravarse en el futuro.

Las disputas por el agua en Mendoza en el ámbito productivo están mediadas institucionalmente por el rol del DGI. Ahora bien, la existencia de instituciones y normativas no dirime el desarrollo de tensiones, especialmente cuando las mismas provienen de los intentos por desarrollarse de otras actividades económicas o de cambios hacia el interior de las ya presentes.

Esos intentos, vienen de la mano del conocimiento de la progresiva disminución de los caudales de agua y de la puja por desarrollar otro tipo de cultivos, que responden a cambios en los mercados internacionales y/o a avances agrotecnológicos (técnicas de mejora para un riego en vinculación con el desarrollo sustentable, por ejemplo).

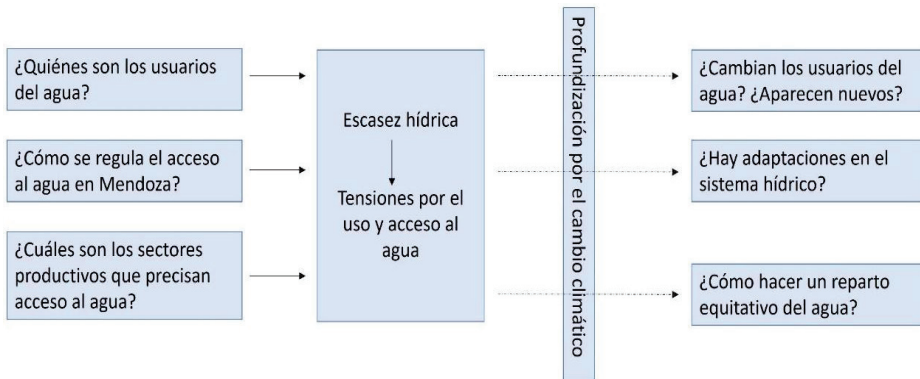
Dicho esto, se pueden identificar como elementos constituyentes de la rigidez hídrica a la institucionalidad del reparto del agua (DGI, Ley de Aguas), materializada en la infraestructura desarrollada. Por otra parte, distinguimos como elemento de la rigidez al imaginario oasis-desierto como una frontera social y simbólica (Altschuler, 2017, 2012) que naturaliza la actual distribución del agua.

Estos componentes son plausibles de modificación, no así las condiciones geográfico-ambientales que si bien conforman la rigidez, no están sujetas a manipulación por la acción humana. La principal consecuencia que nos convoca de esta rigidez es su efecto en las tensiones presentes entre los actores agrícolas en vista de las variaciones en la disponibilidad de agua en un contexto de cambio climático.

Tensiones y consecuencias de un sistema rígido

Nuestra intención para este apartado es identificar los principales motivos que generan tensiones hacia el interior del sector agrícola y las presiones que recibe desde afuera. Para ello, buscamos dar respuesta a algunos interrogantes (ver figura 2) en torno al uso y acceso al agua; sin perder de vista que nos encontramos en un contexto geográfico-ambiental de escasez de la misma.

Figura 2. El reparto del agua en el marco de la escasez hídrica



Fuente: Elaboración propia.

Las tensiones se asocian a que la toma de decisiones en torno a la distribución y consumo del agua reflejan las relaciones de poder y su consecuente generación de hegemonía y subordinación que se evidencian en la configuración del territorio (Montaña, 2008; Grosso Cepparo y Torres, 2015). Estas no solo se visualizan en torno al consumo del agua de características domiciliarias, sino también en el entramado productivo, donde la actividad vitivinícola posee una extensa trayectoria de hegemonía.

Cabe aclarar que si bien el sector vitivinícola está compuesto por diferentes actores en la cadena productiva, entre los cuales existen diferencias en torno a la capacidad productiva y los volúmenes económicos desarrollados; a los fines aquí planteados entendemos por vitivinicultura a la actividad intensiva en la que se utilizan materiales genéticos seleccionados, tecnologías avanzadas de riego y vinificación para la producción de vino premium, que posee principalmente fines de exportación y se ubica, sobre todo, en el Oasis Norte (Montaña, 2008).

La actividad vitivinícola posee diversas etapas, pero la disputa por el agua en relación a otros cultivos se presenta específicamente en su etapa inicial: el cultivo de la vid. Siguiendo el último Balance Hídrico disponible, elaborado por el DGI en el año 2020, al contabilizar el cultivo de vid en la zona seleccionada se incluyen aquellas parcelas destinadas a la producción de uva como producto terminado, es decir, que no es destinada a la producción de vino, pero la baja incidencia de la

misma en el total producido permite tomar estos datos como representativos de la vitivinicultura.

En el Oasis analizado, y siguiendo el Balance Hídrico de referencia, la demanda de agua de las 60.304 ha reducidas para riego cultivadas actualmente en la cuenca del Río Mendoza, se encuentra representada por los siguientes usos con sus respectivos cultivos:

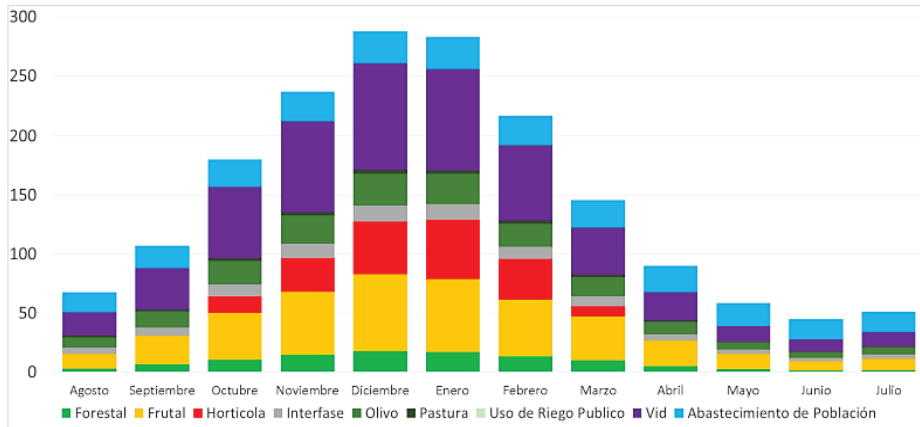
Cuadro 1. Cultivos del Oasis Norte

USO	CULTIVO DE REFERENCIA
Forestal	álamo
Frutal	duraznero
Hortícola	tomate
Rastrojo	ajo (se considera esta cobertura como un hortícola invernal)
Olivo	olivo
Pastura	alfalfa
Vid	vid
Interfase	área que está cambiando de uso agrícola a urbano
Areas urbanas	sin cultivo de referencia
Abandono reciente	sin cultivo de referencia

Fuente: Balance Hídrico 2020 – DGI.

Entre los principales generadores de las tensiones, se encuentran aquellos que surgen del aumento de demanda según lo precisen los diferentes ciclos vitales de los cultivos ante una insuficiente oferta de agua disponible para riego. Dicha distorsión entre demanda y oferta se presenta en el Balance Hídrico de la cuenca como “insatisfacción de la demanda” (DGI, 2020, p. 54). A continuación, se presenta la gráfica proporcionada por el Balance en la que se puede apreciar la variabilidad estacional y la ubicación de la producción de vid en la misma:

Figura 3. Variabilidad estacional en los cultivos del Oasis Norte



Fuente: Balance hídrico 2020 – DGI.

Como se observa en la figura 3 el consumo del agua para el cultivo de la vid es el de mayor representatividad, y no por el consumo que objetivamente precisa el cultivo, sino por la cantidad de hectáreas cultivadas, lo que demuestra la hegemonía que hasta la actualidad tiene este cultivo. Por lo tanto, el sector es de los que se encuentran mayormente expuestos a la rigidez y el que está poniendo en práctica innovaciones de adaptación.

Pero las tensiones actuales no solo son producidas por la insatisfacción de la demanda, sino que a la variabilidad estacional de los caudales, se agregan los agravantes producidos por el cambio climático. El cambio climático, entendido como un proceso global producto de variaciones en la temperatura de la atmósfera originadas por el aumento de gases de efecto invernadero, es uno de los principales causantes actuales de catástrofes o variaciones de gran impacto ambiental. Para el caso de Mendoza, los escenarios de cambio climático anticipan variaciones en los patrones de temperatura y precipitaciones, que harán más frecuentes los períodos de bajos caudales del río Mendoza (Villalba y Boninsegna, 2009).

Como se mencionó anteriormente, estas variaciones en los caudales son regulares y conocidas en Mendoza, para aminorar su impacto la estrategia hídrica apuntó a la construcción de diferentes represas en los principales ríos para poder acumular el agua y utilizarla en los períodos del año en los que la actividad agrícola

demandaba mayor uso y los caudales de los ríos disminuían por cuestiones estacionales. Ahora bien, dichas variaciones conocidas y regulares son afectadas actualmente por los cambios de temperatura que impactan en el proceso de deshielo (principal fuente de caudales de los ríos) por lo que las variaciones conocidas no solo se modifican, sino que los caudales disponibles también lo hacen (Lauro *et al.*, 2022).

A las mencionadas tensiones se suma la creciente presión que ejercen sectores turísticos y de producción hidroeléctrica para conservar niveles de acumulación de agua en el dique Potrerillos. Estas demandas responden a que con un mayor volumen de llenado del dique se satisfacen demandas del sector hidroeléctrico como así también se propician condiciones paisajísticas para la actividad turística. Dicha necesidad de conservación de los niveles de agua, atenta contra el reparto del recurso para fines agrícolas, y se conforma como una amenaza que se suma a las tensiones existentes en el sector agrícola.

Para resumir, las causas que generan tensiones identificadas en torno al reparto y escasez del agua son:

- La estacionalidad y por ende la demanda vital de los cultivos que dependen de las cuotas de riego necesarias para su subsistencia.
- La incertidumbre percibida por los pronósticos de disminución de los escurrimientos superficiales provocados por los efectos del cambio climático, en el marco de la ya estructural emergencia hídrica.
- Las actividades que demandan mayor acumulación aguas arriba de la cuenca y que cada vez más representan intereses legitimados de actividad económica, como lo son los sectores de turismo y producción hidroeléctrica.
- La misma infraestructura hídrica: tomas, derivadores, presas, canales, compuertas, desagües, entre otros; que por sus características “rigidizantes” determinan las posibilidades de adaptación.

Ante estos pronósticos adversos, fruto de la combinación entre la rigidez hídrica y las tensiones existentes, planteamos la necesidad de reflexionar en torno a los desafíos y oportunidades que se abren en el horizonte.

Oportunidades ante un panorama adverso: reflexiones finales

Aquí propusimos el concepto de Rigidez Hídrica para analizar las tensiones que se generan y se pueden generar entre los actores participantes del sector productivo agrícola de la provincia de Mendoza -Argentina-. Por lo tanto, estas tensiones existen, en parte, como consecuencia de dicha rigidez que presenta reglas de juego inflexibles, que están representadas por la institucionalización de la administración en el reparto del agua, materializadas en la infraestructura de su distribución y simbólicamente legitimadas en el imaginario social de la cultura del oasis.

A ello hay que sumar la estacionalidad en la disposición del elemento por la oscilación en los caudales de los ríos y en la demanda del cultivo a razón de las diferentes etapas de crecimiento; esto puede identificarse como una causa estructural de la demanda, lo que mantiene tensionado el sistema. Por otra parte, los derechos de riego son otorgados a propietarios de tierra los cuales, si bien son afectados por la insatisfacción de la demanda, poseen garantías de que recibirán su cuota del agua disponible.

En la búsqueda de la sostenibilidad del sistema, es que emerge la necesidad de identificar los desafíos para poder reflexionar sobre las posibilidades que puedan aparecer. Entre los encontramos la prolongación de la emergencia hídrica y la dificultad de incorporar nuevos usuarios del agua oficiales que lleva a consecuencias como la apertura de pozos clandestinos para obtención de agua subterránea y/o la desviación de la infraestructura existente para obtener riego de manera “clandestina” con el consecuente daño que eso produce en la misma. Por lo tanto, una de las consecuencias de la rigidez hídrica es el aumento del vandalismo⁴ para sobrepasar la falta de agua o la falta de habilitación de permisos para nuevos cultivos.

Otra consecuencia de la inacción ante los efectos de la rigidez en el sistema es la contaminación de cauces provocada por la actividad turística en los embalses

⁴ En coordinación con fuerzas de seguridad de la provincia, el DGI acordó un plan de acción ante situaciones de vandalismo. <https://www.losandes.com.ar/sociedad/vandalismo-en-cauces-de-riego-reunion-de-irrigacion-y-el-ministerio-de-seguridad/>.

(Crecitelli Flieger, 2015). Dicha actividad en muchos casos no puede incorporarse en la estructura del reparto del agua de manera formal, pero aun así hacen uso de ella, lo cual vuelve necesario analizar el impacto en los recursos hídricos de esta actividad y como contabilizar sus externalidades en la situación ambiental actual.

Ante estos desafíos identificados, y retomando al sector vitivinícola como uno de los que poseen mayor exposición a la falta de tratamiento de estas tensiones, es que identificamos a este último como un exponente de innovaciones que puede abrir posibilidades para paliar las tensiones en el reparto del agua.

Así el sector vitivinícola, sobre todo de producción de vinos premium, se destaca como un exponente de proyectos tecnificados de riego, con la instalación de riego por goteo o de sensores de humedad que señalan cuándo y cuánta agua precisan las cepas (Montaña, 2008). Estos proyectos permiten un mayor aprovechamiento no solo del agua sino también de agrotóxicos y fertilizantes. Si bien este tipo de tecnología requiere de gran inversión, entendemos que puede generar un cambio en el sistema hídrico si hay diálogo y transferencia hacia otros sectores productivos, sin que esto signifique permanecer en una “moda” de riego (Lankford *et al.*, 2020) que implique estancamiento y por lo tanto rigidez del sistema.

Por otro lado, desde la institucionalidad se deben pensar y proponer iniciativas de flexibilización y nuevos usos de los suelos y reúsos del agua, para que la invitación hacia un cambio paulatino se origine también desde la oferta. Pensar y concretar una infraestructura flexible o que presente posibilidades de cambio/adaptación, es uno de los grandes desafíos, que permita contemplar las nuevas demandas en un contexto en constante cambio.

Finalmente, el imaginario ambiental que plantea la dicotomía oasis-desierto debe ser revisada y puesta en consideración por parte de la comunidad, que sostiene hacia el interior de los oasis irrigados espacios para el esparcimiento u ornamentación paisajística (entre los reconocemos espacios necesarios por una cuestión de salubridad) que demandan una gran cantidad de agua para su mantenimiento. Sin embargo, no perdemos de vista que, al pertenecer esto al universo de lo simbólico, tal vez sea el componente más reticente a admitir modificaciones hacia el interior de la rigidez hídrica.

Bregamos porque estos planteos sean vistos como oportunidades de mejora ante la rigidez de un sistema de administración del recurso hídrico que no debe hacer caso omiso a las consecuencias actuales solventando en la inamovilidad de sus normas e infraestructuras. Es pertinente replantear la distribución y posibilidades de acceso ante los pronósticos de agudización de la escasez y en la búsqueda de la sostenibilidad no solo económica sino también ambiental de la cuenca del Río Mendoza.

Agradecimientos

Este capítulo de libro forma parte de las tareas de investigación llevadas a cabo en el marco de becas internas doctorales otorgadas por el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), Argentina.

Referencias

Alstchuler B 2017. Revisitando a Elías: el análisis de las figuraciones sociales para el estudio de la desigualdad social. *Prácticas de Oficio*, 1 (19): 79-89.

Altschuler B 2012. Fronteras sociales y asimetrías en la vitivinicultura mendocina actual. *Cuadernos de desarrollo rural*, 9 (68): 151-175.

Crescitelli Flieger, Constanza Yael 2015. Valor económico del uso recreativo del Embalse El Carrizal: (Tesina de grado). Mendoza, Universidad Nacional de Cuyo. Facultad de Ciencias Agrarias.

Cueto I 2015. *Las ideas dominantes detrás de la regulación del agua. Una explicación sobre las inequidades territoriales en la cuenca del río Mendoza. El caso de la presa Potrerillos*. [Tesis de maestría no publicada]. Universidad Nacional de Quilmes.

Departamento General de Irrigación 2020. Balance Hídrico Río Mendoza. Actual y proyecciones.

Escolar D, Martín F, Rojas F, Saldi L y Wagner L 2012. Imaginario ambiental mendocino. Sus efectos en las políticas estatales y la producción científica. En: A. Salomón y A. Zarrilli (Comp.), *Historia, política y gestión ambiental. Perspectivas y debates* (p. 77-98). Buenos Aires: Imago Mundi.

Escolar D y L Saldi 2013. Canales fantasmas en el desierto huarpe: Riego legal, discursos ecológicos y apropiación del agua en Cuyo, Argentina, siglos XIX-XX. *Agenda Social* 7 (1): 8-94.

Grosso Cepparo MV 2017. Agua y tierras secas. Lecturas críticas sobre la escasez hídrica en el departamento de Lavalle (Mendoza, Argentina). ESTUDIOS SOCIOTERRITORIALES. *Revista de Geografía*, (22): 27-45.

Grosso Cepparo, M. V. y Torres, L. (2015). Entre las políticas por el agua y los esfuerzos por calmar la sed. El “acueducto del desierto” en las tierras secas no irrigadas de Lavalle, Mendoza. *América Latina Hoy*, (69): 17-33. <http://dx.doi.org/10.14201/alh2015691733>.

Lankford B, Closas A, James D, López Gunn E, Hess T, Knox JW, van der Kooij S, Lautze J, Molden D, Orr S, Pittock J, Richter B, Riddell PJ, Scott CA, Venot J, Vos J and Zwartveen M 2020. A scale-based to understand the promises, pitfalls and paradoxes of irrigation efficiency to meet major water challenges. Elsevier, 65, 1-24. <https://doi.org/10.1016/j.gloenvcha.2020.102182>.

Larsimont R y Ivars J 2021. Conquistar el desierto al servicio de una dieta global: la agricultura de oasis de centro-oeste argentino en el auge de la ecología mundo capitalista. *Relaciones Internacionales*, (47): 181-200. <https://doi.org/10.15366/relacionesinternacionales2021.47.009>.

Lauro C, Alberto I, Vich J, Otta S, Moreiras SM, Bastidas L y Vaccarino E 2022. Patrones de variabilidad hidroclimática en los Andes centrales (30-37°S) de Argentina. *Geoacta*, 44 (1): 1-22.

Martín F, Rojas F y Saldi L 2010. Domar el agua para gobernar. Concepciones socio-políticas sobre la naturaleza y la sociedad en contextos de consolidación del Estado provincial mendocino hacia finales del siglo XIX y principios del XX. *Anuario del Centro de Estudios Históricos Profesor Carlos S. A. Segreti* (10): 10, 159-186. <https://doi.org/10.52885/2683-9164.v0.n10.23147>.

Mafferra LE, Saldi L y Besio L 2023. Conformación material y discursiva del paisaje forestal actual de las áreas irrigadas del centro norte de la provincia de Mendoza, Argentina. *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología*, (52): 33-59. <https://doi.org/10.7440/antipoda52.2023.02>.

Montaña E 2008. Las disputas territoriales de una sociedad hídrica. Conflictos en torno al agua en Mendoza, Argentina. *Revibec: revista de la Red Iberoamericana de Economía Ecológica*, (9): 1-17.

Montaña E 2007. Identidad regional y construcción del territorio en Mendoza (Argentina): Memorias y olvidos estratégicos. *Bulletin de l'Institut Français d' Études Andines* 2 (36): 277-297. <https://doi.org/10.4000/bifea.3908>.

Ortega L 2021. De “juez de aguas” a la cuantificación del recurso: transformaciones en la gestión del Departamento General de Irrigación (Mendoza, 1932-1943). *Documentos y aportes en Administración Pública y Gestión Estatal*, 21 (36).

Ortega L 2018. El Sur en el centro: obras hídricas en la provincia. En: C. Raffa y I. Hirschegger (Dir.). *Proyectos y concreciones: obras y políticas públicas durante el primer peronismo en Mendoza 1946-1955*. (p. 15-38). Mendoza: Instituto de Historia Americana y Argentina-Secretaría de Ciencia, Técnica y Posgrado, Universidad Nacional de Cuyo.

Pinto, Mauricio 2019. Los conflictos sobre usos del agua y su regulación en Mendoza, Argentina. Análisis de su resolución jurisprudencial. *Revista de Derecho Administrativo Económico*, nº 27, [julio-diciembre 2018], p. 131-156.

Richard-Jorba R 2008. Crisis y transformaciones recientes en la región vitivinícola argentina. Mendoza y San Juan, 1970-2005. *Estudios Sociales*, 16, (31): 82-123.

Rojas F, Sironi O, Martín F 2023. Sequías en Mendoza (Argentina): una mirada sociohistórica desde la segunda mitad del siglo XIX. *Agua y Territorio / Water and Landscape*, p. 147-166.

Saldi L y Petz I 2015. Aguas ajenas, tierras extrañas. Desigualdad hídrica al sur de la cordillera de los Andes en Mendoza (Argentina) a principios del siglo XXI. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, 12(75): 123-144. <http://dx.doi.org/10.11144/Javeriana.cdr12-75.aate>.

Villalba R y Boninsegna J 2009. Cambios climáticos regionales en el contexto del calentamiento global en Gob. de Mendoza (ed.), *Informe Ambiental 2009*. Mendoza: SAyOT, Gob. de Mendoza. p. 103-113.

Wagner L 2019. Agricultura, cultura del oasis y megaminería en Mendoza. Debates y disputas. *Mundo Agrario*, 20(43): e106. <https://doi.org/10.24215/15155994e106>.

Organizadores

Eunice Sueli Nodari es profesor titular de la Universidade Federal de Santa Catarina. Doctora en Historia PUC/RS. Postdoctorado en el no Center for Spatial and Textual Analysis – CESTA – Stanford University – EUA y Universidad Federal de Minas Gerais. Investigadora visitante en el Rachel Carson Center/LMU, Alemania. Asesor de Maestría y Doctorado en el Programa de Posgrado en Historia y en el Programa Interdisciplinario en Ciencias Humanas. Investigadora de productividad en Investigación del CNPq. Coordinadora del Laboratorio de Inmigración, Migración e Historia Ambiental – LABIMHA. Coordinador de la Red de Investigación en Viñedos: Historia Ambiental. La investigación en las áreas de vitivinicultura en las Américas, transformación de paisajes, desastres socioambientales, migraciones ambientales, bosques; biodiversidad; sostenibilidad.
E-mail: eunice.nodari@gmail.com

Facundo Rojas es doctor en Geografía por la Universidad Nacional de Cuyo. Sus principales investigaciones se desarrollan como Investigador del Grupo de Historia Ambiental del Instituto Argentino de Nivología, Glaciología y Ciencias Ambientales (IANIGLA) dependiente del CONICET. Se especializa en geografía e historia ambiental y ecología política. Es Profesor Asociado de Epistemología de la Geografía y Ecología Política, Vicedirector del Instituto de Geografía, de la Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo. Es miembro de la SOLCHA y del Grupo de Ecología Política de CLACSO y miembro del Comité Editor del Boletín de Estudios Geográficos y Revista Punto Sur.
E-mail: frojas@ffyl.uncu.edu.ar

Juan Manuel Cerdá es doctor por la Universidad Nacional de Quilmes; Magister en Historia Contemporánea Europea y Latinoamericana por Universidad Torcuato Di Tella y Especialista en Estadística aplicada a las Ciencias Sociales por el Centro de Estadística e Información de FLACSO-IDES. Actualmente es Investigador

Independiente del CONICET, docente investigador de la UNQ y director del Centro de Estudios de la Argentina Rural de la UNQ. Sus áreas de investigación son las desigualdades socioambientales en la Argentina, en particular, en relación al sector vitivinícola y su sostenibilidad en perspectiva histórica.

E-mail: cerdajuanma@gmail.com

Samira Peruchi Moretto es licenciada en Historia por la Universidad Federal de Santa Catarina/UFSC (2007), maestría (2010) y doctora en Historia por la UFSC (2014), con un período sándwich en la California State University, Long Beach (2013). Postdoctorado en la University of California, Los Angeles/UCLA (2023). Es profesora de Historia y del Programa de Posgrado en Historia de la Universidad Federal de Fronteira Sul (PPGH/UFFS) y del Programa de Posgrado en Historia de la Universidad Federal de Santa Catarina (PPGH/UFSC). Forma parte del Consejo Directivo de la Sociedad Latinoamericana y del Caribe de Historia Ambiental. Email: samira.moretto@uffrs.edu.br

Autores

Ana Laura Formica es licenciada en Ciencia Política y Administración Pública por la Universidad Nacional de Cuyo. Maestranda en Política y Planificación del Transporte por la Universidad Nacional de San Martín. Doctoranda en Estudios Territoriales por la Universidad Nacional de Quilmes. Becaria interna doctoral de CONICET, con lugar de trabajo en INCIHUSA, CCT-Mendoza. Investiga temas en relación con el ordenamiento territorial adaptativo frente al cambio ambiental global en Mendoza, Argentina.

E-mail: anformica@gmail.com

Antoine Duranton es estudiante de doctorado en la École des hautes études en sciences sociales en París. Después de una tesis de maestría sobre la viña y el vino en la Nueva España, A. Duranton sigue una investigación doctoral sobre la llegada de las plantas europeas en las Antillas y la Nueva España y el desarrollo de la agricultura europea. Entre historia medioambiental, historia social y la historia cultural, intenta en su proyecto mostrar todos los orígenes y consecuencias de ese central proceso en la conquista española del continente americano.

E-mail: antoine.duranton@ehess.fr

Caroline Peccin da Silva es estudiante de Maestría en Turismo y Hospitalidad (Universidad de Caxias do Sul) con beca Capes, Arquitecta y Urbanista (Universidad de Caxias do Sul) y miembro de investigación y desarrollo del Centro de Estudios Urbanos en la línea de Turismo y Planificación Regional.

E-mail: carolinep.peccin@gmail.com

Carmen Mamaní es profesora de Grado Universitario de la Universidad Nacional de Cuyo. Profesora Adscripta de la cátedra de Geografía de Mendoza, departamento de Geografía, FFYL- UNCUYO. Actualmente desempeña tareas como pasante en el Grupo de Historia Ambiental (IANIGLA-CCT Mendoza-CONICET) para la recuperación y digitalización de archivos sobre problemáticas ambientales en el marco del Proyecto SIIP “Humanidades digitales en la Geografía e Historia ambiental

cuyana.”

E-mail: mamanic96@gmail.com

Christian Steiner estudió Geografía, Ciencias Políticas y Derecho Público en la Universidad de Mainz, donde también se doctoró en 2008. Fue profesor visitante en las universidades de Frankfurt, Osnabrück e Innsbruck antes de ocupar una cátedra de Geografía Humana en la Universidad Católica de Eichstätt-Ingolstadt en 2016. Está especializado en geografías socio-ambientales y geografía económica. Su labor científica ha sido galardonada con el Premio Internacional de Ciencias de la Sociedad Alemana de Ciencias del Turismo y el Premio Hans Bobek de la Sociedad Geográfica Austríaca.

E-mail: Christian.Steiner@ku.de

Daniel Grilli es doctor en Historia por la Universidad Nacional de Cuyo. Sus tareas de docencia las desarrolla en las Cátedras Historia de Mendoza (Profesorado Universitario en Historia) y Procesos Históricos de Mendoza (Tecnicatura Universitaria en Francés). Sus tareas de investigación las realiza en Historia socioeconómica regional desde el Archivo de Fotografía Histórica, del cual ocupa el cargo de Director. Para el desarrollo de las investigaciones desarrolladas, se ha especializado en el uso del patrimonio icónico como fuente histórica documental, las cuales se han transferido al medio científico y público en general, a través de publicaciones y exposiciones.

E-mail: danielgrilli@gmail.com

David Alarcón Delgado es licenciado en Ciencia Política por la Universidad Antonio Ruiz de Montoya (Perú) y posee una maestría en Planificación Territorial y Gestión Ambiental por la Universitat de Barcelona (España), así como un máster internacional en Ciudadana por la red internacional PROFADEL. Actualmente, cursa el doctorado en Estudios Territoriales en la Universidad Nacional de Quilmes (Argentina) como becario en el Centro de Estudios de la Argentina Rural (CEAR). Ha trabajado como consultor en instituciones estatales como el Viceministerio de Gobernanza Territorial de la Presidencia del Consejo de Ministros de Perú, el Ministerio de Cultura del Perú y la Municipalidad Metropolitana de Lima. También ha laborado con organizaciones no gubernamentales como el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) y la Escuela para el Desarrollo. Su

trabajo de investigación se centra en el análisis de la desigualdad socioambiental y las transformaciones territoriales.

E-mail: david1.159@gmail.com

Diana L. Méndez Medina es investigadora, Universidad Autónoma de Baja California, Instituto de Investigaciones Históricas. Licenciada en Historia por la Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM. Doctora y Maestra en Historia por el Centro de Estudios Históricos de El Colegio de México. Está adscrita al Instituto de Investigaciones Históricas de la UABC, donde es investigadora y profesora del Programa de Maestría y Doctorado en Historia. Desde 2019 es directora de dicho instituto. Sus líneas generales de investigación son el estudio de políticas agrícolas del gobierno federal y producción agrícola en distintas zonas del norte de México; historia de la vitivinicultura en Baja California durante el siglo XX, así como de las instituciones y la legislación turística en dicha entidad también en el XX. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores e Investigadoras (SNII), nivel I (2020-2025).
E-mail: mendez.diana@uabc.edu.mx

Facundo Martín es especialista en estudios agrarios, ecología política, historia ambiental y humanidades digitales. Investigador Adjunto del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) con lugar de trabajo en el INCIHUSA CCT Mendoza y Profesor efectivo del Departamento de Geografía de la Universidad Nacional de Cuyo. Ingeniero Agrónomo por la UNCuyo, Magíster en Estudios Sociales Agrarios por FLACSO/Buenos Aires, Doctor de la Universidad de Buenos Aires en Ciencias Sociales y Diplomado en Docencia Universitaria por UBA-CLACSO-FEDUBA. Actualmente realiza el Programa de Posdoctorado en Ciencias Sociales de la Universidad de Buenos Aires. Desde 2006 recibió múltiples becas para estudiar en el país así como para realizar estancias académicas en el exterior (Brasil, Alemania, Colombia y Estados Unidos). Recientemente obtuvo la Beca Georg Forster para investigadores con experiencia de la Fundación Alexander von Humboldt (2024-2025).

E-mail: fdmartingarcia@gmail.com

Fernando Baeza-Rivas es sociólogo por la Universidad de Chile, Doctorando en

Geografía por la Pontificia Universidad Católica de Chile. Sus principales líneas de investigación son la sociología y geografía rural, y los métodos cuantitativos aplicados a las ciencias sociales. Sus últimas publicaciones son *The persistence of the University Dream: class and social mobility as projected by students at a Chilean university*, en coautoría con Félix Rojo y Denisse Sepúlveda; *Modernizaciones socioterritoriales en la región de O'Higgins: Transiciones productivas en el espacio rural*, en coautoría con Jorge Olea.

E-mail: f.baezarivas@gmail.com

Florencia Rodríguez Vázquez es comunicadora Social (UNCuyo) y Doctora en Ciencias Sociales (UN Quilmes). Investigadora Adjunta de CONICET en el INCIHUSA- CONICET (CCT Mendoza). JTP efectiva de la Facultad de Filosofía y Letras (UNCuyo). Dirige e integra proyectos sobre historia regional y económica en Mendoza (UNCuyo y CONICET); así como también, becarios y tesistas de posgrado con temas referidos a agroindustrias (primera mitad siglo XX). Integra el Comité Editorial de la Revista de Historia Americana y Argentina (UNCuyo) e Historia Agraria de América Latina (Centro de Estudios de Historia Agraria de América Latina , Chile). Autora de Educación y vitivinicultura (Prohistoria, 2012) y coordinadora de obras colectivas, entre la más reciente Estudios regionales sobre las industrias argentinas (con Marcelo Rougier, Lenguaje Claro, 2024). Sus publicaciones versan sobre educación y tecnologías agrícolas y diversificación productiva en Cuyo (Quinto Sol, 2019; Anuario CEED, 2020; História Econômica & História de Empresas, 2020; Páginas, 2022; HAAL, 2023).

E-mail: frodriguezv@mendoza-conicet.gob.ar

Gabrieli Elisa da Costa es licenciada en Historia por la Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Brasil – campus Chapecó. Miembro de Fronteiras: Laboratorio de Historia Ambiental de la UFFS. Estudiante de maestría en el Programa de Posgrado en Historia de la Universidad Federal de la Frontera Sur (UFFS), campus Chapecó.

E-mail: gluchetta13@gmail.com

Gerhard Rainer es investigador posdoctoral en el grupo de trabajo de Geografía Humana de la Universidad Católica de Eichstätt-Ingolstadt. Principales intereses de investigación: Relaciones sociedad-medio ambiente, geografía económica crítica, globalización. Principales temas de investigación: turismo y producción agrícola;

Enfoque regional: Sudamérica (esp. Argentina y Chile) y los Alpes. Doctorado (2016): *Globalization and the political ecology of tourism and amenity migration in the Calchaquí Valleys (NW-Argentina)*. Habilitación (2023): “Market, value and regional development under globalization. The transformation of the wine industry”. E-mail: Gerhard.Rainer@ku.de

Gil Karlos Ferri es doctor en Historia Global pelo Programa de Posgrado en Historia Global de la Universidad Federal de Santa Catarina (PPGH/UFSC), Florianópolis, Brasil. Investigador vinculado a los proyectos “De la tierra a la mesa: una historia ambiental de la vitivinicultura en las Américas” (CNPq) y “Viticultura de montaña: el amanecer de un terruño de oportunidades para Santa Catarina” (FAPESC). E-mail: gilkferri@gmail.com

Gustavo Adolfo González Vanegas es antropólogo de la Universidad Nacional de Colombia (2000), y Magister en Historia de la Universidad Nacional de Colombia (2008). Su tesis de pregrado se tituló “*El camino Sogamoso-Monguí. Perspectiva histórica de un camino religioso en la época precolombina y colonial*” También ha incursionado en la historia ambiental, su tesis de Maestría se tituló “*La febril destrucción de las quinias en el estado soberano de Santander. Siglo XIX*”. Con una trayectoria de más de 15 años, ha participado como consultor en diferentes proyectos de arqueología preventiva en varias regiones del país, con diferentes proyectos de infraestructura (hidrocarburos, vías, sector eléctrico, entre otros). Catedrático de antropología y arqueología en la Universidad Surcolombiana de Neiva, Huila. Actualmente adelanta estudios de doctorado en geografía en la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia UPTC en convenio con el IGAC con su tesis titulada “*Territorio jesuita en los llanos orientales 1625-1810*”. E-mail: tunjo1975@gmail.com

Jorge Ivars es sociólogo por la Universidad Nacional de Cuyo, Magíster en Ambiente y Desarrollo Sustentable y Doctor en Ciencias Sociales y Humanas, estos últimos por la Universidad Nacional Quilmes. Actualmente, se desempeña como Investigador Adjunto del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas en el Instituto de Ciencias Sociales y Ambientales en Mendoza, estudiando el papel de los servicios ecosistémicos y los saberes en las prácticas y sujetos de los complejos hortícolas y olivícolas cuyanos al calor del Cambio Ambiental Global. También se

desempeña como docente en la Cátedra de Sociología Urbana y Rural de la Facultad de Ciencias Políticas y Sociales de la Universidad Nacional de Cuyo.

E-mail: jorgedanielivars@gmail.com

Jorge Olea Peñaloza es licenciado y Magíster en Historia por la Universidad de Chile, y Doctor en Geografía por la Pontificia Universidad Católica de Chile. Académico en la Universidad Católica de Temuco. Principales líneas de investigación y docencia: geografía histórica, historia ambiental, sistema sociedad/naturaleza, espacios rurales y urbanos,. Últimas publicaciones: *Agribusiness moving through the Capitalocene: Slow violence and renewed strategies of capitalist agriculture in Chile*, en coautoría con Alexander Panez; *La lucha por el agua como cauce de re-existencias agrarias en Chile: Aportes para repensar la cuestión agraria en América Latina*, en coautoría con Pablo Mansilla y Alexander Panez.

E-mail: jorgeolea.p@gmail.com

José Antonio Figueredo Hernández es licenciado en Sociología por la Universidad de La Habana (UH), Master en Desarrollo Social por FLACSO Cuba. Especializado en temáticas de Desarrollo local, Sociología ambiental y Ecología política. Se ha vinculado en la investigación desde el 2015, primero como docente en la CUJAE (Ciudad Universitaria José Antonio Echeverría), colaborando en el Centro de Investigación Psicológicas y Sociológicas (CIPS) donde se integró como investigador en el 2018, se categorizó como Investigador Agregado al Grupo de investigación: *Creatividad para la Transformación Social*. Actualmente es Becario doctoral del CONICET, en el grupo de Historia ambiental del IANIGLA.

E-mail: jafhmedioambiente@gmail.com

Juan Pablo Fili es licenciado en Sociología por la Universidad Nacional de Cuyo (2013), Profesor de grado universitario por la Universidad Nacional de Cuyo (2015) y Doctor en Estudios Sociales Agrarios por el Centro de Estudios Avanzados de la Universidad Nacional de Córdoba (2022). Becario Doctoral por el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas (2016-2022). En la actualidad es investigador del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.

E-mail: juanpablo_fili@yahoo.com

Jutta Kister estudió Geografía, Politología y Estudios Culturales Empíricos en

Tubinga y Río de Janeiro y es Doctora en Geografía por la Universidad de Innsbruck. Investiga la geografía económica y social prestando especial atención al desarrollo sostenible y a las relaciones socio-medioambientales dinámicas en la transformación socio-ecológica, en el Instituto de Geografía, Universidad de Innsbruck. Sus intereses de investigación se centran en el aprovisionamiento, el mercado y el consumo sostenible de recursos naturales, los procesos de creación de valor a múltiples escalas y las estándares socioecológicos como el comercio justo y orgánico.

E-mail: Jutta.Kister@uibk.ac.at

Katia Jover Fonseca es licenciada en Psicología por la Universidad de La Habana (UH). Especializada en Psicología Organizacional y ha trabajado en dimensiones como, Desarrollo Local Comunitario, Ambiental, Clínica y Profesora de primaria. Cuenta con experiencia laboral en organismos gubernamentales de La Habana y en empresas. Fue colaboradora del Centro de Investigación Psicológicas y Sociológicas (CIPS), desde 2020.. Trabajó en la Secretaría de Posgrado de Investigación de la Facultad de Artes y Letras de la Universidad de La Habana hasta setiembre de 2024. Desde mediados de 2024 es estudiante del doctorado en Geografía, de la Universidad Nacional de Cuyo y Becaria doctoral del CONICET en el grupo de Historia ambiental del IANIGLA desde octubre del mismo año.

E-mail: katiajover77@gmail.com

Marianel Falconer es profesora de Grado Universitario en Historia por la Universidad Nacional de Cuyo. Doctoranda en Historia por la Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires. Becaria interna doctoral del CONICET, con lugar de trabajo en INCIHUSA, CCT-Mendoza. Investiga temas en relación con el gobierno del agua en la primera mitad del siglo XX en Mendoza, Argentina. Docente en el Departamento de Aplicación Docente de la Universidad Nacional de Cuyo.

E-mail: m.falconer90@gmail.com

Marina Miraglia es docente de pregrado y posgrado en la Universidad Nacional de General Sarmiento (UNGS) y de posgrado en la Especialización y Maestría en Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Universidad Virtual de Quilmes. Docente de posgrado en Universidades de Argentina y Brasil. Profesora asociada regular, directora de la Especialización en Cartografía Temática Aplicada al Análisis Espacial

e integrante del Área de Tecnologías de la Información Geográfica y Análisis Espacial de la UNGS. Editora de la Revista HALAC de Historia Ambiental (SOLCHA), coautora de publicaciones en Historia Ambiental, Cartografía Histórica y Tecnologías de la Información Geográfica.

E-mail: marina.miraglia@gmail.com

Mario Gallina es ingeniero agrónomo, Magíster Scienteae en Viticultura y Enología, Universidad Nacional de Cuyo, Facultad de Ciencias Agrarias, 2009; Ingeniero Agrónomo, Universidad Nacional de Río Cuarto, Facultad de Agronomía y Veterinaria, 1992. Investigador del INTA EEA Alto Valle, área de vitivinicultura, evaluación agronómica y enológica de variedades no tradicionales de *Vitis* vinífera para la región Norpatagónica. Referente por INTA en el Centro de Desarrollo Vitícola Patagonia Norte (convenio INTA-COVIAR), representante por INTA en el Comité Coordinador del Convenio de Cooperación Técnica entre el INTI y el INTA, agente de Proyecto Programa Cambio Rural del grupo de elaboradores de vino casero/ artesanal del Alto Valle.

E-mail: gallina.mario@inta.gob.ar

Michely Cristina Ribeiro es licenciada y magíster en Historia por la Universidad Federal de la Frontera Sur (UFFS), campus Chapecó, con una beca de investigación de la Fundación de Apoyo a la Investigación y la Innovación del Estado de Santa Catarina (Fapesc). Estudiante de doctorado en el Programa de Posgrado en Historia de la Universidad Federal de Santa Catarina (UFSC). Miembro de Fronteiras: Laboratorio de Historia Ambiental de la UFFS. E-mail: michelycristina@gmail.com

Natalia Gusman es licenciada en Sociología por la Universidad Nacional de Cuyo (2013). Doctoranda en Estudios Sociales Agrarios por el Centro de Estudios Avanzados de la Universidad Nacional de Córdoba. En la actualidad es responsable de Agroindustria en el Programa Cadenas de Valor del Área de Vinculación y Transferencia Tecnológica de la UNCuyo.

E-mail: ngusman@gmail.com

Oscar Carballo es licenciado en Sociología por la Universidad Nacional de Cuyo (2013) y Doctor en Estudios Sociales Agrarios por el Centro de Estudios Avanzados de la Universidad Nacional de Córdoba (2019). Becario Doctoral por el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas (2014-2022). En la actualidad

es investigador del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.

E-mail:oscar24_oac@yahoo.com

Patricia Barrio es profesora y licenciada en Historia (UNCuyo) y Doctora en Historia (UNCuyo). Especialista en historia de la vitivinicultura argentina. Docente jubilada (UNCuyo). Dicta cursos de posgrado (UNSan Juan). Dirigió el Instituto de Historia Americana y Argentina (Facultad de Filosofía y Letras-UNCuyo). Es directora de la Revista de Historia Americana y Argentina del mismo Instituto. Integra proyectos del CONICET y la UNCuyo. Dirige doctorandos y becarios. Ha publicado libros individuales (Con sabor a vino. UNLP, 2016), en coordinación (Políticas, industrias y servicios. Décadas 1920-1930, Teseo, 2020), en capítulos de libro (“El proceso de gestación de una nueva política vitivinícola en contexto de crisis: el caso de Mendoza (Argentina), 1932–1934”, Acervus 2021; en coautoría “Región histórica de Cuyo: Mendoza, San Juan y San Luis”, Lenguaje Claro, 2024) y en revistas científicas, en coautoría (Palabra Clave y Documentos y aportes en administración pública y gestión estatal, 2023).

E-mail: pbarrio@ffyl.uncu.edu.ar

Patricia Villarreal es ingeniera agrónoma, Doctora Ingeniero Agrónomo en Innovación, Desarrollo Territorial y Competitividad, Universidad Politécnica Valencia, 2014; Magister en Gestión Empresaria, Facultad Economía y Administración – Universidad Nacional Comahue, 2003; Ingeniero Agrónomo, Facultad Ciencias Agrarias, Universidad Nacional Comahue, 1989. Investigadora del INTA EEA Alto Valle, área economía agraria. Asistente de Docencia cátedras Economía Agraria y Programación y Administración Agropecuaria. Facultad Ciencias Agrarias, U.N. Comahue. Investigador Universitario categoría 3. Autora de numerosas publicaciones referidas a costos de producción y evaluación de inversión de plantaciones frutales y otras actividades productivas; evaluación de impacto de programas sanitarios para el control de las plagas.

E-mail:villarreal.patricia@inta.gob.ar

Pedro de Alcântara Bittencourt César es doctor en Geografía por la USP, con pasantía posdoctoral en Historia (UCS), arquitecto y urbanista por la Universidad de Taubaté (1989), maestría en Turismo Ambiental y Cultural por la Unibero. Investigador Invitado en el IFSP-Campus Campos do Jordão, Profesor Visitante en

el Programa de Maestría en Gestão e Desenvolvimento Regional da Universidade de Taubaté (UNITAU), y en la Universidad Autónoma del Estado de México. Autor de numerosas publicaciones con énfasis en el material de Educación Turística de MTur, Líder del Grupo CNPq en Estudios Urbanos. Investigador Asesor de la Fapergs con Beca de Productividad del CNPq y Nota de Investigador Gaucho de la Fapergs.

E-mail: bittencourt_tur@yahoo.com.br

Robin Larsimont trabaja actualmente como profesor (PAD) en el Departamento de Geografía de la Universidad Complutense de Madrid (UCM). Fue becario Doctoral y Postdoctoral del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) de Argentina (CCT Mendoza). Antes de doctorarse en Geografía en la Universidad de Buenos Aires (UBA) [Phd], obtuvo una maestría en Ordenación Territorial y Desarrollo Local en la Universidad de Sevilla (US) y un grado en Sciences Géographiques [Bs y Ms] en la Université Libre de Bruxelles (ULB). Su investigación se centra en los procesos de Turistificación global y de acaparamientos de tierras en zonas rurales “global land grab”. Ha participado en varios proyectos de investigación sobre gestión del agua en espacios rurales, cambios de usos del suelo y turismo en Argentina, España, Bélgica y Marruecos. Ha publicado artículos en revistas científicas y periódicos de Europa y América Latina.

E-mail: robin.larsi86@gmail.com

Rubens Onofre Nodari es profesor titular de la Universidad Federal de Santa Catarina. Programa de Posgrado en Recursos Fitogenéticos (PPGRGV/UFSC). Es licenciado en Agronomía por la Universidade de Passo Fundo (1977), tiene una maestría en Agronomía (Ciencia de las Plantas) por la Universidade Federal de Rio Grande do Sul (1980) y un doctorado en Genética por la Universidad de University of California at Davis (1992). Desde 2012 forma parte de la red de investigación de la vid y el vino con un enfoque en la genética y la mejora de la vid para combinar la resistencia a las enfermedades y la calidad del vino.

E-mail: rubens.nodari@ufsc.br

Silvana Frau es licenciada y profesora de Historia por la Universidad Nacional de San Juan (UNSJ) y Doctora en Historia, por la Universidad Nacional de Cuyo. Directora del Instituto de Historia Argentina y Regional “Héctor Domingo Arias”

(UNSJ- FFHA) y profesora asociada en la misma Universidad. Profesora de la Maestría en Historia -Posgrado FFHA- y Directora de Proyectos de investigación (CICITCA). A lo largo de su carrera ha guiado a becarios de becas internas de la UNSJ y de CONICET. Ha sido Becaria de la UNSJ, Becaria Intercampus con una estancia en la Universitat Jaume I, en Valencia, España y becaria doctoral de CONICET.

E-mail: frausilvana.sj@gmail.com

Vania Beatriz Merlotti Herédia es licenciada en Ciencias Sociales por la Pontificia Universidade Católica de Rio Grande do Sul (1979-1984), licenciada en Filosofía por la Universidade de Caxias do Sul (1973). Magíster en Filosofía por la PUCRS (1978) y Doctor en Historia de las Américas por la Universidad de Génova (1992). Posdoctorado en Historia Económica por la Università degli Studi di Padova (2003) y posdoctorado en Antropología por el Museo Nacional da UFRJ (2013). Profesor Titular de la Universidad de Caxias do Sul (1977-2022). Miembro del Instituto Histórico de São Leopoldo, colaborador del Instituto Histórico y Geográfico de la RS y miembro efectivo de la Academia Olímpica de Vicenza.

E-mail: vbmhered@gmail.com

Wladimir Mejía Ayala es ingeniero agroforestal, en la Universidad de Nariño, Colombia. Magister en gerencia de la cultura y del turismo sostenible, Universidad Paris IX Dauphine. Magister en Turismo Espacio Sociedad, Universidad Paris VII Diderot, Doctor en Geografía, Universidad de Angers, Francia. Profesor asociado y Coordinador Académico del Programa de Estudios de Posgrado en Geografía del convenio entre la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia y el Instituto Geográfico Agustín Codazzi. Editor de la revista científica *Perspectiva Geográfica*. En sus investigaciones aborda temáticas relacionadas con el turismo, el patrimonio cultural inmaterial, la vitivinicultura, el desplazamiento forzado, los asentamientos informales y la paz. Sus intereses actuales son la enseñanza de la geografía y la geografía en la educación, metodologías y técnicas para la construcción de conocimiento en articulación con diferentes actores territoriales, la vitivinicultura y la relación del turismo con la paz y el desarrollo territorial.

E-mail: vladmejaya@gmail.com



Recomeçar

En las últimas décadas, se han producido profundas transformaciones en la vitivinicultura que están asociadas con los procesos de mundialización de la agricultura, el cambio climático y las resistencias y adaptaciones locales a tales procesos. Otras facetas de los procesos globales han sido el turismo enológico, la caída del consumo de vino y la llegada de “la agricultura de precisión y la digitalización vitivinícola” a los lugares más recónditos de la tierra. Dentro de estos procesos nos interesa poner el foco en los cambios y persistencias de las dimensiones ambientales del mundo del vino. En clave histórica ambiental, nos preguntamos cómo han mutado las relaciones entre humanos y no humanos en la producción por un lado, e indagamos las posibilidades de una mirada socioambiental de largo alcance a un sector como el del vino que sólo ha prestado atención a la producción y la calidad de los vinos. En síntesis, este libro pretende estudiar, desde la historia ambiental, los cambios y las continuidades del proceso de expansión de la vitivinicultura que están transformando los espacios locales y forma parte de un proyecto más amplio de la Red de Estudios de Historia Ambiental sobre la Vitivinicultura.

