

LA CONSTITUCION DE INDUSTRIAS DERIVADAS DE LA FABRICACION DEL VINO EN MENDOZA. INTENTOS Y LOGROS: 1880-1920 ¹

Eduardo Pérez Romagnoli²

I.INTRODUCCION

La llegada del ferrocarril a Mendoza en la mitad de la década del ochenta del siglo pasado comienza a darle forma a un espacio agro-industrial sostenido en el cultivo de la vid y la fabricación de vino. El cultivo de cereales (trigo) y de alfalfa, el engorde y la comercialización hacia Chile de ganado del sur de Córdoba y Santa Fe, y la rudimentaria producción de vid para la elaboración artesanal de vino y pasas componían hasta entonces, bajo el liderazgo del grupo social agro-mercantil dominante, lo esencial de una economía mixta que inicia su retroceso conforme se expande el viñedo y se difunden las modernas bodegas, componentes esenciales del paisaje geográfico del modelo vitivinícola mendocino (Richard, 1992; Richard y Pérez Romagnoli, 1992).

En la organización de la nueva región que se estructura -primero en el oasis norte, luego en el del sur- y en consonancia con el poder central, tuvo una participación decisiva la élite local. Ella actuó como un agente geográfico y fundacional. Diseñó la actividad económica principal, condujo inicialmente el proceso de modernización tanto del viñedo como de la bodega, promovió la llegada de inmigrantes europeos mediterráneos. Así como, al mismo tiempo,

¹ Investigación realizada con subsidio del Centro de Investigaciones de la Universidad Nacional de Cuyo (CIUNC).

² Instituto de Geografía, Facultad de Filosofía y Letras, Mendoza, UNC - Instituto de Ciencias Humanas, Sociales y Ambientales (INCIHUSA), CONICET-CRICYT-me.

quienes organizan la división internacional del trabajo imponen a la región pampeana la función de productora de lanas, carne y granos baratos con destino al mercado europeo, de igual modo se le asigna internamente a Mendoza una especialización productiva: la producción de uva para la elaboración industrial de vinos comunes con el propósito de abastecer al mercado nacional, en una Argentina que crecía demográficamente a causa de la inmigración. Sustituyendo las carretas, el ferrocarril, a la vez que se convierte en elemento vertebrador de la organización del espacio mendocino, permite el transporte rápido y seguro del vino hacia los mercados urbanos del litoral, además de otros tráficos asociados esencialmente con la vitivinicultura.

A fines del siglo XIX, en otras provincias argentinas se registran procesos comparables al de Mendoza, vinculados con el surgimiento de industrias locales al servicio de una región en formación. Una de ellas es Santa Fe, estudiada por Gallo (1984). La introducción y difusión de cultivos cerealeros en la provincia pampeana provocó -al igual que en áreas similares de los EE.UU, Canadá, Australia...- profundos cambios socioeconómicos y espaciales en los suelos que se valorizaban, asociados con el arribo de inmigrantes europeos. Sea que produzcan bienes para la agricultura o para las agroindustrias, desde 1870 -es decir, casi tres décadas antes de los comienzos en Mendoza- se desarrollan notablemente en Santa Fe diversas industrias locales estimuladas por el avance cerealero. Entre otras, Gallo destaca la metalurgia (sobre todo la fabricación de implementos agrícolas), los molinos harineros, fábricas de fideos, cervecerías, destilerías...

En trabajos anteriores hemos indagado sobre la constitución en Mendoza de algunas industrias vinculadas con los inicios y la consolidación del modelo vitivinícola, es decir, entre 1880 y 1930. Se refieren principalmente a las condiciones que en la década de 1870 prepararon el advenimiento de la fabricación industrial de vino así como al equipamiento, distribución y difusión de las bodegas hasta 1915.

Algunos de ellos incluyen también estudios sobre las industrias inducidas por el modelo vitivinícola en Mendoza hasta 1930, particularmente sobre el sector metalúrgico fabricante de máquinas y equipos para bodegas y destilerías, todo lo cual nos ha permitido generar ciertos conocimientos básicos sobre los comienzos de la industria mendocina. Sin duda, la insuficiencia de la información, su dispersión - lo que a veces impide acceder a documentación que puede ser valiosa- y otras causas, hacen que esos conocimientos sean, en algunos casos, incompletos(1). A pesar de estas carencias, los estudios a los que nos referimos favorecen sin duda la comprensión de diversos aspectos, tales como las modalidades de constitución de la actividad industrial y algunos de sus problemas. Permiten, además, advertir cómo se fue conformando el espacio artesano-industrial a través de la puesta en marcha y consolidación de las ramas industriales más representativas del modelo vitivinícola.

En un intento de sumar aportes al conjunto de estudios sectoriales sobre la

industria mendocina durante las primeras décadas del proceso de modernización capitalista con el modelo vitivinícola, en el presente trabajo se aborda, desde la geografía histórica, la constitución de las industrias derivadas de la fabricación del vino.

Nuestro propósito se circunscribe a sólo tres aspectos: bosquejar cuáles fueron, qué impedimentos debían enfrentar y, en parte, cómo se conformaron las actividades que, aprovechando los subproductos de la viticultura, se incorporaron a la producción industrial en Mendoza hasta la segunda década del siglo actual. La investigación persigue también otro objetivo: ofrecer material para la reflexión a los estudios comparativos sobre los procesos de industrialización en otras regiones vitivinícolas de Argentina y también de América Latina. Hasta ahora, no conocemos trabajos sobre otros espacios similares referidos a la temática que tratamos.

La pretensión esbozada exige ciertas precisiones con respecto a la cuestión terminológica. Sin el ánimo de entrar en sutilezas, conviene aclarar qué se entiende aquí por "industrias derivadas", sobre todo cuando en un trabajo precedente se indagó acerca de las industrias "inducidas" durante las primeras décadas del modelo vitivinícola en Mendoza (Pérez R., 1993). Por industrias "inducidas" se entiende aquellas que a medida que se afianza en Mendoza la producción regional industrial de vino, nacen y se desarrollan para proveer de bienes -equipos y accesorios, envases- a las bodegas y destilerías. Por lo temprano de su constitución y su afianzamiento y por su amplia diversificación posterior, el mejor ejemplo es el de la industria metalúrgica. Ante la progresiva demanda de las fábricas de vino, el sector metalúrgico, que comenzó como una actividad reparadora de bienes importados, creció hasta convertirse en uno de los puntales de la actividad económica provincial. Por cierto, al igual que la producción de envases de madera para el vino, en buena medida se trata de actividades originalmente artesanales que luego evolucionan hacia un modo de producción industrial y que sólo sustituyen parcialmente a los bienes importados.

En cambio, las industrias "derivadas" -denominadas también "afines" por algunos autores- se constituyen a partir de elaboraciones asociadas con el uso de la misma materia prima del vino y sus subproductos, ya sea en las propias bodegas o en otros establecimientos de transformación en el interior de la región geográfica que se va conformando. La industria de otras bebidas alcohólicas o del ácido tartárico son algunos de los ejemplos.

Partimos de la hipótesis de que las primeras industrias mendocinas derivadas de la viticultura fueron iniciadas y desarrolladas por empresarios directamente vinculados con el modelo vitivinícola por su carácter de industriales bodegueros.

II. ESCASO DESARROLLO DE LAS INDUSTRIAS DERIVADAS HASTA COMIENZOS DELSIGLO XX

A. La destilación de alcohol: la primera industria derivada, una actividad en la bodega o próxima a la bodega

Se sabe que durante el período colonial y hasta los comienzos del modelo vitivinícola, el aguardiente, además del vino, se contaba entre las bebidas que Mendoza producía de modo artesanal para ser consumidas localmente y comercializadas, carretas mediante, en el litoral y Buenos Aires. Esa tradición no se pierde con la etapa industrial pues la destilación acompaña a la elaboración vínica desde los inicios del modelo de desarrollo vitivinícola aunque conservando durante un cierto tiempo su carácter artesanal. El Censo Nacional de 1869 identifica en Mendoza diecisiete alambiques -ese es el término que utiliza-, todos localizados en Guaymallén.

Hasta la década del noventa, contrastando con el creciente número de bodegas, las destilerías eran escasas. La cantidad casi no había variado con respecto a 1869 pues en 1888 existían dieciseis (Lemos). Pero se desconoce el modo en que se distribuían en el interior de los departamentos así como si ese número comprende exclusivamente a las que funcionaban fuera de los establecimientos vinícolas.

Durante la década del noventa continúa la acelerada fundación de bodegas. La información hallada con relación al número y distribución de destilerías arroja sólo siete establecimientos en 1892, todos ubicados en Capital (**Memoria Descriptiva y Estadística de la Provincia de Mendoza**, 1893). Tres años después, aproximándose a las cifras consignadas en las fuentes de 1869 y 1888, el **Segundo Censo Nacional** de 1895 registra quince fábricas de alcohol. Seis de ellas se localizan en Belgrano (Godoy Cruz), figurando entre sus propietarios conocidos bodegueros nacionales y extranjeros (Benegas Hnos, Tomba). Los departamentos de Capital, San Martín y Rivadavia aparecen con dos establecimientos cada uno. Las restantes destilerías se reparten entre Maipú, Junin y Santa Rosa(2). Para el país, el Censo de 1895 registraba sólo 86 fábricas de alcohol.

La única actividad industrial derivada que acompañaba a la elaboración de vino en Mendoza era la fabricación de alcohol proveniente de la destilación de los orujos; incluía a la grapa -alcohol impuro-, que en la época recibía también la denominación de aguardiente de orujo.

Según Galanti (1900), enólogo italiano que realizó un amplio y crítico estudio sobre la vitivinicultura argentina, la destilación de alcohol se constituye en una industria incipiente en Mendoza recién al finalizar el siglo XIX.

En los primeros años de la producción vinícola industrial "el producto de la destilación, destinado a encabezar los vinos, era muy deficiente y muy poco apto a esta delicada operación enológica. Hoy, en cambio, las destilerías agrícolas estan instaladas con aparatos modernos y perfeccionados, provistos a menudo, de

buenos rectificadores; de suerte que, quien deseara destinar el alcohol al uso indicado, puede evitar el inconveniente de que los vinos adquirieran el olor y el paladar desagradabilísimo del aguardiente ordinario" (Galanti, 1899; 121). Lo expresado por este autor acerca del mejoramiento de las condiciones técnicas de producción no alcanzaba, sin embargo, a numerosos pequeños fabricantes, propietarios de destilerías con una equipamiento rudimentario de las que salía un alcohol de calidad inaceptable, situación que perdurará al menos hasta la década del veinte.

"No se puede determinar con toda exactitud en cuántas bodegas se practica la destilación; pero podemos asegurar que este año (1899) se han instalado no menos de 80 destilerías, anexas a otras tantas nuevas bodegas" (Galanti, 1900;121).

La primera industria derivada reconocida surge, en consecuencia, como parcialmente proveedora de la propia industria del vino.

1 -Destilerías y desarrollo de una industria metalúrgica local

La identificación espacial de numerosas destilerías con los establecimientos vinícolas explica también, en buena medida, un hecho tecnológico: la actualización de su equipamiento (alambiques, rectificadores), paralelo al proceso de modernización capitalista de la bodega mendocina (Richard Jorba y Pérez Romagnoli, 1994).

Al igual que las máquinas y suministros para bodegas, el equipamiento de las destilerías era importado de países europeos vitivinícolas (especialmente de Francia), aunque en algunos casos provenía también de la fabricación local de instrumentos para destilación.

Se conoce la existencia de varios talleres en Mendoza. La mayoría fueron puestos en funcionamiento por inmigrantes, especialmente italianos. Un buen número de propietarios conocía la actividad por haber trabajado en sus países de origen en establecimientos metalúrgicos y, unos pocos, por haber estudiado en escuelas técnicas europeas. Algunos talleres operaban ya en la segunda mitad los años ochenta, pero es a partir de la década siguiente y sobre todo a comienzos de siglo cuando se comprueban numerosas fundaciones (Pérez Romagnoli, 1993).

Muchos talleres, muy pequeños y, como la generalidad, nacidos para efectuar labores de reparación o de producción de piezas de repuesto para el equipo importado, tuvieron una corta duración, no superando el período que se estudia. Otros, fabricantes tanto de sencillos alambiques como de rectificadores continuos, evolucionaron hacia la producción de equipos más complejos con el propósito de abastecer a bodegas y destilerías locales y regionales, llegando algunos de ellos a mantener sus fábricas en funcionamiento hasta nuestros días(3). Hubo también establecimientos que abandonaron definitivamente la producción de piezas y equipos para la viticultura y afines y mutaron hacia distintas actividades metalúrgicas. La vitivinicultura generó también en San Juan el surgimiento de talleres metalúrgicos reparadores y fabricantes de equipos para bodegas y

destilerías,(4) aunque en décadas posteriores al período que se estudia no tuvieron, en general, la trascendencia que alcanzaron algunos establecimientos localizados en Mendoza al convertirse esta en la metrópoli de la región vitivinícola.

La distribución de las destilerías se confunde con la geografía de las bodegas, las que se diseminan rápidamente siguiendo sobre todo el trazado del ferrocarril en departamentos del oasis norte. Principalmente, ello sucede en la Zona Núcleo difusora de la vitivinicultura moderna (Richard, 1994), es decir Capital, Godoy Cruz, Maipú, Guaymallén, Las Heras y Luján.

Hasta comienzos de la segunda década del presente siglo, al menos, numerosas bodegas fabricaban alcohol. Una parte, el alcohol impuro, inferior a 55 grados GL, era adquirido por las licoreras. Otra parte -el puro, de mayor concentración, obtenido de la redestilación del orujo- era consumido por las bodegas en el encabezado de sus propios vinos, práctica que se efectuaba debido a la baja graduación alcohólica de algunos, pero que, como lo denuncia Arata (1903) se extendía abusivamente a la mayoría de los vinos, dando a entender que la adulteración era muy practicada por los fabricantes. Por lo tanto, este hecho se convierte en uno de los motivos de la instalación de un considerable número de destilerías en las bodegas, y no responde, por cierto, a la intención de diversificar la producción industrial como consecuencia de una estrategia económica aplicada por los industriales bodegueros.

2 - Algunas causas del atraso en el surgimiento de las industrias derivadas

Aunque de dimensiones y capacidad de elaboración muy diversas, en 1900 estaban registradas ya poco más de 1000 bodegas en Mendoza. Pero, en el oasis del norte, con la fabricación de alcohol sólo se asistía tímidamente a los comienzos de una orientación productiva de las industrias derivadas.

¿Cómo se explica este atraso con relación al indetenible incremento del número de fábricas de vino, o sea, frente al constante aumento en volumen de subproductos de la uva susceptibles de ser aprovechados ?. ¿ Cuáles son los obstáculos con los que tropezaba una diversificación industrial ?

Aunque quizá no incorpore todas las causas actuantes, Galanti responde al interrogante: "Ante todo, la abundante y fácil utilidad que ha suministrado, hasta hace pocos años, la vinificación, fue motivo de que ni se pensara en la utilización de sus residuos, los cuales se descuidaron como cosas no dignas de la atención de un industrial rico. Lo que se hubiera podido sacar de ellos, se consideraba como una cosa descuidable en comparación con lo que producía la elaboración de vinos" (Galanti, 1900;121).

El enólogo percibía también otros tres motivos que a su juicio explican la

muy embrionaria traza de las industrias derivadas: 1) escaso conocimiento técnico por parte de la mayoría de los productores. 2) la incertidumbre y desconfianza que inspiran las nuevas industrias. 3) la escasez de capitales.

No cabe duda que de las tres últimas causas indicadas por Galanti, las dos primeras tienen su peso como obstáculos para la puesta en marcha de industrias derivadas de la elaboración de vino. Se entiende que la tercera, la falta de capitales, sería un freno sobre todo para industrias de una complejidad mayor a la exigida para la destilación de alcoholes o la fabricación de licores. En realidad, la escasez de capitales como impedimento parece más bien desdibujarse ante el carácter altamente especulativo de la producción de vino común, el cual, como acertadamente lo observa ese autor, alejaba el interés de los industriales por otras inversiones que representarían una mayor rentabilidad de la uva. Eso es lo que lo conduce a expresar que "nos parece que a ellas (las industrias derivadas) tendrían que dedicarse personas extrañas al gremio de vitivinicultores, disponiendo de medios propios y evitando la distracción de los capitales, ya escasos, de la industria madre" (Galanti, 1900;123).

Tres años más tarde, el informe de la Comisión de Investigación Vinícola (1903) reafirma las expresiones de Galanti sobre el pobre desarrollo alcanzado por las industrias derivadas y sus causas, señalando que parte de los orujos se tiran o se usan como abonos en la viña pero no como materia prima para su transformación; algunos bodegueros empleaban también los orujos como combustible en las calderas. "La industria vinícola no utiliza o utiliza malamente sus productos secundarios, por falta de estudios de estos recursos" (Arata, 1903: 205).

Siempre según la apreciación de los expertos, a fines de la segunda década la situación poco había variado con relación a la propagación y el progreso de las industrias derivadas. Mario Bidone, sostenía que "debiera establecerse el monopolio de la fabricación de alcohol por parte del Estado para fomentar la elaboración de derivados enológicos, tales como los vinos licorosos, mistela, cognac, jugos de uva, etc" (Bidone, 1921: 65).

Y la calidad de los alcoholes -principalmente los elaborados por los pequeños fabricantes- también merecía todavía objeciones. Era un problema "la dificultad de rectificar las flemas para evitar que vayan al mercado grapas y alcoholes de calidad inferior o que por falta de una necesaria amplitud de facilidades, los industriales se retraigan de la elaboración.

Sucede que los pequeños industriales no tienen sino modestos aparatos imperfectos y no pueden rectificar las flemas por carencia de rectificadores. Esta última manipulación para obtener alcohol puro sólo podría efectuarse permitiendo el libre traslado a las destilerías que poseen aparatos rectificadores, sometiendo dicho traslado, naturalmente, a la fiscalización y vigilancia que la administración creyera oportuno establecer" (Bidone, 1921;66).

3. Aumentan las destilerías separadas de las bodegas

Sin embargo, se habían producido algunos cambios. Ellos estaban relacionados con la modalidad de localización de las fábricas de alcohol.

Sin descartar que probablemente ocurriera lo mismo con algunas de las pequeñas unidades de producción mencionadas anteriormente, cabe destacar como un hecho novedoso que en la primera década de este siglo se advierte el nacimiento de destilerías espacialmente separadas de establecimientos bodegueros; pero siempre ubicadas en los principales departamentos vitivinícolas, es decir próximas a las bodegas. Ello es un condicionante impuesto principalmente por el volumen de las materias primas y el costo de los fletes.

Aunque la información es incompleta y no hay elementos para comparar con las destilerías instaladas en las fábricas de vino de mayores dimensiones, es probable que algunas de las fábricas de alcohol que funcionaban separadas de las bodegas tuvieran una capacidad instalada superior a la existente en la mayoría de los establecimientos vinícolas. Sin duda, es el caso de la fábrica de Angel Rossi, localizada en Guaymallén, muy cerca de Capital y fundada en 1908 por el comerciante italiano Pablo Rossi.(5) En 1918, año de gran acumulación de stocks vínicos, Rossi era considerado como el más fuerte productor de alcoholes de Mendoza y San Juan; ese año produjo casi dos millones de litros. A la vez, continuaba con su labor comercial. Era comprador local y exportador de tártaros hacia Europa, actividad iniciada a comienzos de siglo y precedente a la de su actividad industrial.

4. Las destilerías se concentran en los departamentos vinícolas ...pero su número es un acertijo

Conocer la difusión y el número de destilerías -así como su capacidad instalada- es prácticamente imposible. La discrepancia entre las fuentes sobre su cantidad, en años muy próximos entre ellos e inclusive para un mismo año, es notable. Así, el **Censo General de la Provincia de 1909** registró sólo siete fábricas de alcoholes en el norte de Mendoza, concentradas en Capital y Godoy Cruz. Seis tenían como dueños a extranjeros europeos. Aunque el censo no lo aclara, se supone que esas unidades de producción operaban fuera de las bodegas. Sin embargo, 106 destilerías habían pagado en 1908 sus patentes al gobierno provincial(6). Sorprendentemente, para fines de 1909, el **Centro Vitivinícola Nacional** (Boletín nro 61, octubre 1910) señala que, según información obtenida en la Administración de Impuestos Internos, había en Mendoza 710 destilerías !, las que produjeron poco más de 3 millones de litros de alcohol y aportaron \$ 496.690 en concepto de impuestos.(7) Seguramente, en este segundo caso, se trata tanto de bodegas equipadas con alambiques como de destilerías separadas de las bodegas.

Como sea, si las cifras de las mencionadas fuentes desconciertan y

contrastan abismalmente, la diferencia es también significativa al compararlas con el número de destilerías individualizadas por guías privadas mendocinas para esos años.

La **Guía de Best (1904)**, con datos basados en "los últimos informes oficiales de la Oficina Nacional de Impuestos Internos", indica que funcionaban 320 destilerías en Mendoza, sin discriminar entre las existentes en el interior de las bodegas y las asentadas en otros. Es la guía privada que proporciona la mayor cantidad de unidades de producción y señala su localización por departamentos, razón por la cual la hemos tomado para hacer una comparación de la distribución. Según esta fuente, en Guaymallén (58) y Maipú (53) funcionaba el 35 % de las destilerías. La concentración aumenta al 47,50 % si se agrega Capital (41) (ver carta). Godoy Cruz, un departamento líder en la modernización vitivinícola y con algunas de las bodegas más grandes de la provincia, tenía sólo 23 destilerías - 13 menos que San Martín y 2 menos que Rivadavia- pero probablemente varías con una capacidad instalada expresiva de la dimensión de sus establecimientos véricos.(8)

El Tercer Censo Nacional (1914) reconoció, en fin, sólo 29 destilerías. Los dueños de 25 de ellas eran extranjeros. No consigna distribución y tampoco si los equipos se encontraban en el interior de las bodegas o fuera de ellas, aunque seguramente se trata de establecimientos que sólo elaboraban alcohol (algunos también producían licores).

Queda por resolver la enorme diferencia en el número de destilerías señaladas por las distintas fuentes. Aunque también excluyen establecimientos, se interpreta que, desde un punto de vista, son más confiables las guías comerciales que, por ejemplo, el Censo de 1909. Sin olvidar que aparece el industrial o productor que pagaba para figurar, se interpreta que hay más coherencia en las guías en cuanto a la abundancia de establecimientos.

La cuestión sobre el desconocimiento del número exacto de las destilerías y las condiciones de su funcionamiento preocupaban al Estado nacional. La Administración General de Impuestos Internos advertía sobre las "deficiencias que adolece el registro de inscripción de destilerías de alcoholes véricos". Un decreto del PEN de 1911 busca subsanarlas. Para ello establece la caducidad de los permisos de funcionamiento otorgados y las destilerías que pretenden seguir operando deben solicitar un nuevo permiso a partir del 1 de enero de 1912, ajustándose a una serie de exigencias. Sin embargo, numerosas destilerías no cumplen con los requisitos y ante solicitudes de productores mendocinos, se prorróga el decreto cuatro veces...hasta diciembre de 1916 ! (**Junta Reguladora de Vinos**, Tomo II, 1938).

Como sea, en la segunda década surgen otras destilerías apartadas de las bodegas, con una tendencia indicativa de división técnica y espacial de la producción. Una de ellas, "El Aguila", ubicada en Godoy Cruz, fabricaba alcoholes y grapa, para lo cual utilizaba alambiques y rectificador Egrot franceses, máquinas "a las que el Sr.Frías (su propietario) ha modificado con resultados muy

satisfactorios" (Molins y Dantil, 1922: 61). También producía cremor tártaro y tartratos.

Considerando las instaladas en las bodegas y las separadas de ellas, en 1920 se calculaba que funcionaban en Mendoza 160 destilerías, de capacidad y equipamiento muy dispar. En ellas trabajaban alrededor de 700 personas (**Los Andes**, 1921). Lamentablemente, no existe información -de ello ya se quejaba Arata a principios de siglo- para ensayar una clasificación de las destilerías según su capacidad de elaboración.

A mediados de la segunda década hubo un intento del Estado provincial por separar las destilerías de las bodegas a fin de lograr un mejor control de la calidad del producto (alcohol y vino).(9) Se pretendió ubicar a aquellas a más de 500 metros, como mínimo, de las bodegas. Principalmente las fuertes presiones del Centro Vitivinícola Nacional ante los Poderes Públicos impidieron, durante esos años, el cambio en la distribución buscada, el cual pretendía afectar no sólo a las nuevas fábricas de alcohol sino también a las que ya operaban.

Es que la modalidad dominante en la distribución espacial de las destilerías merece también otras consideraciones. Su localización en el interior de las bodegas a raíz, en parte, del encabezado de los vinos está también, en cierto modo, vinculada con la política impositiva del Estado nacional.

En efecto, se interpreta que en los primeros años del siglo XX, una ley de 1899 reforzaba la instalación de las fábricas de alcohol en los establecimientos vinícolas. La ley nacional 3671 establecía que los alcoholes vínicos elaborados en una bodega y empleados en el encabezamiento de los vinos de la propia bodega, no pagaban impuestos. Únicamente se gravaba con 0,30 cvs el litro de alcohol inferior a 55 grados GL transportado de bodega a bodega, es decir se gravaba una forma de consumo industrial. En cierto modo, ello favorecía al bodeguero con destilería y perjudicaba al que debía comprar el alcohol, quien además, a comienzos de la década del veinte, debía pagar todavía un peso moneda nacional de impuesto por litro de alcohol superior a 55 grados GL, fuera importado o nacional de origen industrial.

A medida que se afianzaba el modelo vitivinícola y sus rasgos sobresalientes -en especial su notable carácter especulativo- uno de los aspectos que adquiría relevancia era, precisamente, la comercialización del alcohol.

Se muestra no sólo por las relaciones existentes entre los bodegueros elaboradores y los bodegueros compradores de alcohol. También por que en ocasiones se transformó en un problema entre empresarios de distintas provincias, creando conflictos de intereses entre los fabricantes mendocinos de alcohol -en su interior actuaban poderosos bodegueros del CVN- con industriales tucumanos agrupados en el Centro Azucarero. Es lo que, por ejemplo, ocurrió en algunos años del quinquenio siguiente a 1915. La acumulación de stocks de vinos y las sucesivas crisis de la producción azucarera, generadas en causas diversas (Girbal de Blacha, 1994), condujeron a los industriales bodegueros y azucareros a quejarse, en una verdadera "batalla" de fundamentaciones y solicitudes, ante el

Ministerio de Hacienda, intentando asegurar salida para sus alcoholes mediante resoluciones favorables de los Poderes Públicos. Los industriales de una y otra provincia pretendían que, entre otras cosas, el Estado nacional elevara el gravamen a la producción y circulación del alcohol de la competencia.

Durante estos años, un apreciable número de bodegueros sin destilerías compraba a buen precio alcohol de melaza (denominado industrial, junto con el extraído del maíz), de elaboración más barata que los fabricados con el orujo, cuando lo que necesitaban los bodegueros alcoholeros era, por el contrario, desprenderse de los alcoholes vínicos para disminuir los stocks. Además, la presión que ejercía el producto tucumano en el mercado nacional traía para los fabricantes mendocinos otras consecuencias no deseadas: descolocaba al alcohol vínico ante las licoreras, sobre todo las localizadas en Buenos Aires, en donde se concentraban atraídas por el mercado de consumo.(10)

III. VICISITUDES DE LA PUESTA EN MARCHA DE OTRAS INDUSTRIAS DERIVADAS DESDE COMIENZOS DE SIGLO

Pero si bien es cierto que a nivel de los logros no había habido avances de significación con las industrias derivadas, lo expuesto hasta ahora, en realidad, no refleja enteramente lo que sucedía en Mendoza.

En efecto, la toma de conciencia acerca de la necesidad de diversificar la producción industrial a partir de la uva se instala en algunos bodegueros e industriales a comienzos de siglo(11). Principalmente, puede afirmarse que ello es una consecuencia de las graves crisis de la viticultura mendocina (fines de los años noventa, 1901-1903; 1911-1913...).

Las propuestas resultantes de los estudios de Galanti (1900) y Arata (1903) deben haber influido en algunos industriales concedores de ellas e interesados en dinamizar sus empresas. Los dos autores mencionados coinciden en sus análisis y expresiones sobre la conveniencia y la inevitabilidad de un mejor aprovechamiento industrial de la uva y sus subproductos, a fin de que la vitivinicultura pudiera resistir en mejores condiciones los efectos de las crisis de superproducción vínica. Pero en parte esa toma de conciencia debe haber sido también estimulada posteriormente por la prédica diversificadora de algunas publicaciones representativas de sectores empresariales, en particular la de los bodegueros más poderosos.

En boletines del **Centro Vitivinícola Nacional (CVN)** se encuentran claros mensajes en ese sentido desde 1910, los cuales se intensifican a partir de 1914 debido a los efectos de la grave crisis vitivinícola comenzada en 1911 y, también, por el impacto de la guerra europea en la economía provincial. En distintas notas o a través de recomendaciones a los asociados para que se informen en su Consultorio Químico Industrial de Mendoza, el CVN alentaba a los productores a ensayar con la uva otras actividades industriales tales como la fabricación de ácido tartárico, la preparación de jugo, la extracción de aceite de

semilla o el mejor aprovechamiento de los orujos (12).

En realidad, como se indicó, había industriales que fabricaban licores desde hacía tiempo (grapa) o se arriesgaban con la elaboración de nuevos productos. Incluso algunos llegaban a obtener reconocimientos en eventos nacionales de cierta trascendencia(13). Pero, en verdad, constituían casos aislados que difícilmente conseguían émulos en otros industriales.

A -La fabricación del ácido tartárico en la segunda década del siglo actual, una actividad que también comienza en el interior de la bodega

Extraído del orujo, de las borras y de los tártaros depositados en los toneles, el ácido tartárico es uno de los insumos más requeridos en la fabricación del vino. Es utilizado para favorecer la fermentación en los mostos de baja acidez, como los de Mendoza y San Juan.

El caso de la industria del ácido tartárico debe ser abordado no sólo porque -excluyendo la fabricación de grapa y otros licores- es cronológicamente la segunda industria derivada de la viticultura que se perfila en el período considerado. Otros aspectos la hacen también interesante: los intentos y frustraciones de su puesta en marcha, las soluciones transitorias adoptadas por los industriales en períodos críticos de suministro externo, en fin, el modo en que, aunque localizada fuera de Mendoza, despega la elaboración en el establecimiento que mantendrá continuidad operativa durante parte del período analizado y más allá de él.

Al igual que las demás provincias vitivinícolas argentinas, Mendoza dependía del ácido tartárico importado. Se destinaban sumas elevadas para su compra. Aunque la cifra variaba según los años, a mediados de la segunda década de este siglo las bodegas de la provincia consumían aproximadamente un millón de kg y su precio era de alrededor de 90 cvs oro el kg. Por ello, el CVN bregaba para que ésta fuera una de las industrias que funcionara en el país. Sosteniendo una posición progresista y una asociación indispensable con el Estado para su constitución, insistía en que con el apoyo de este y la participación de los consumidores, la industria del ácido tartárico "sería un hecho y le cabría a ésta (la Argentina) ser la primera nación vinícola que dejara de pagar tributo a la fabricación extranjera" (Boletín CVN, 1911: 201). Al gasto en la importación del insumo se sumaban como problema -por lo menos hasta la primera década del siglo- los altos fletes cobrados por el ferrocarril quien incluía al ácido tartárico "en sus tarifas en la categoría de droga y no como correspondía, en la categoría de artículo para la industria vitivinícola" (Arata, 1903;131).

La cuestión era preocupante desde el punto de vista del aprovechamiento cabal de los subproductos de la uva, pues, durante esos años, la mayor parte de las borras y tártaros se exportaba en bruto para importar luego los insumos para la viticultura. Se repetía así el esquema conocido para otras materias primas de origen nacional que salían del país con destino a Europa, principalmente (14).

Desde el CVN se propiciaba la elaboración nacional de ácido tartárico en forma líquida, pues mediante el método de cristalización -para el cual a comienzos del siglo XX no existían aún ni los recursos humanos formados ni el equipamiento correspondiente en el país- los costos serían muy altos y no podría competir con el ácido tartárico importado. Enólogos que se vincularían más tarde con el CVN venían estudiando el procedimiento de fabricación líquida desde 1890.

Sin embargo, al igual que lo sucedido con otros insumos estimulados de una u otra manera por la elaboración de vino (por ejemplo, la fabricación de envases de vidrio, una industria inducida)(15), los primeros intentos para crear una industria mendocina de ácido tartárico no prosperaron. Impulsada desde Buenos Aires, en 1909 se constituyó una sociedad integrada por capitales de Mendoza, San Juan y Capital Federal. La empresa había importado las maquinarias y puso en marcha su fábrica en el departamento Capital, la que fue registrada por el censo provincial de 1909. Pero, por razones que no hemos podido conocer, su existencia fue efímera.(16)

Por el contrario, una vez más serán causas externas las que encaminarán más tarde a los industriales hacia la producción nacional.

Confirmando lo que sostienen ciertos autores (Furtado, 1969; Frank, 1973) con relación a las crisis económicas y a los conflictos armados en los países avanzados y sus efectos activadores de procesos de industrialización en los países dependientes, se aprecia con nitidez el impacto de la Primera Guerra Mundial en el empuje dado a las industrias derivadas del vino en Mendoza.

En efecto, al disminuir la importación de ácido tartárico por el conflicto europeo y rozar el desabastecimiento, numerosas bodegas se vieron obligadas a producirlo en sus propios establecimientos para poder continuar con la fabricación de vino. Aunque en la mayoría de los casos su calidad no era en principio la óptima -lo cual es comprensible por, entre otras causas, insuficiencia de técnicos capaces de prepararlo-, lo cierto es que la necesidad llevó a una incipiente producción sustitutiva de importaciones, al menos de modo parcial.

Si bien no se ha encontrado información precisa acerca de cuántas bodegas elaboraron ácido tartárico para su propio consumo mientras duró la guerra mundial, lo hacían muchas de las mejor equipadas(17).

Pero las iniciativas para poner en funcionamiento durante estos años una fábrica de ácido tartárico separada técnica y espacialmente de las bodegas, prosperaron en realidad fuera de la región vitivinícola en formación.

En Zárate, provincia de Buenos Aires, la empresa química "La Diana" (José Palma e Hijos, luego Palma Hnos), incorpora en su establecimiento una sección para elaborar ácido tartárico líquido -al preludiar los años veinte ya producía el cristalizado- a partir de residuos cuyanos, principalmente mendocinos.

La elaboración de "La Diana" tendrá continuidad operativa y proveerá de ácido tartárico a bodegas mendocinas y sanjuaninas a precio más bajo que el importado.

Pero sus comienzos no fueron del todo fáciles. Para la Oficina Química Provincial (Mendoza), el producto no reunía inicialmente las condiciones exigidas para el consumo local debido a sus impurezas. Por ello, en 1914 se prohibió en Mendoza su empleo, para aceptarse al año siguiente. Aunque desde 1916 la calidad del producto era controlada por el gobierno mendocino mediante el envío a la fábrica de un técnico inspector, su inserción en el mercado de las dos principales provincias vitivinícolas fue relativa. Según Dorfman (1970), entre 1916 y 1918 la fábrica de Zárate elaboró cerca de 600 toneladas de ácido tartárico al año -equivalía aproximadamente al 85 % de su capacidad instalada- lo que, a su vez, representaba alrededor del 50 % de lo consumido por Mendoza y San Juan en los años inmediatos a los inicios de la elaboración por parte del establecimiento de Buenos Aires. Paradójicamente, a veces la empresa corrió el peligro de no contar con la materia prima suficiente. El motivo: la ausencia de control del volumen de las borras y orujos exportados limitó en algunos años el abastecimiento de su fábrica.

De cualquiera manera, al terminar el conflicto europeo aumentaron nuevamente las importaciones de ácido tartárico, situando a la actividad vinícola en condiciones de dependencia parecidas a las de antes de 1914, al menos durante un cierto tiempo. En 1920, el sector bodeguero mendocino destinaba cerca de \$ 2 millones moneda nacional para importar ácido tartárico (18).

Pero los vaivenes del modelo vitivinícola, en la segunda mitad de la década del diez, tienen otras derivaciones en relación con la problemática de las industrias derivadas en Mendoza.

Uno de ellos es que en 1918 se forma la sociedad anónima Subproductos Vínicos de Mendoza. Un rasgo suyo esencial es que nació de la asociación de empresarios mendocinos con una subsidiaria de la Union Tartar Company, de San Francisco, California, convirtiéndose en uno de los primeros ejemplos -con exclusión de algunas empresas bodegueras- de transnacionalización en Mendoza. La accionista principal era la empresa norteamericana y entre los empresarios locales el mayor poseedor de acciones era Pablo Casale. Precisamente, la firma operaba bajo la denominación de Casale y Compañía(19).

Subproductos Vínicos de Mendoza levantó su fábrica cerca de la estación Benegas, en el camino a Luján y próxima al canal zanjón, en un terreno transferido por Casale a la nueva sociedad. El curso de agua tuvo que ver en la localización del establecimiento, pues, además de la térmica, empleaba energía hidráulica(20). En 1919 trabajaban en él 60 personas. Operaba principalmente con la adquisición de borras y orujos para elaborar tártaros y tartratos con el propósito de exportarlos hacia California. Constituía un avance respecto de las exportaciones de borras y orujos en bruto, pues se agregaba localmente valor al producto. Asimismo, producía alcohol (grapa) para las licoreras de Buenos Aires. Entre los objetivos de la empresa figuraba la preparación de aceite de semilla de uva y también la de ácido tartárico. Pero ambos proyectos no se concretaron. En efecto, unos años más tarde, en la década del veinte, la empresa Subproductos Vínicos dejó de existir y,

a pesar de la fuerte oposición del CVN, sus instalaciones serían ocupadas en 1924 para otra actividad agroindustrial mendocina: la fabricación de cerveza (cervecería "Andes").

IV. CONCLUSION

Las industrias derivadas aparecen tardíamente en comparación con la velocidad de difusión de las bodegas y la fabricación industrial de vino en Mendoza. Asociada en buena medida con la difusión de las bodegas en el oasis norte, la producción de alcohol adquiere el carácter de industria incipiente sólo al finalizar el siglo XIX. Uno de sus problemas durante el período considerado es que no pudo superar la pobre calidad del producto elaborado por numerosas destilerías. En la segunda década del siglo actual se perfila la formación de otras industrias derivadas. Pero más que por una estrategia empresarial, ello es producto de los efectos de la guerra mundial en la industria mendocina del vino, necesitada de ácido tartárico. Precisamente, no debe escapar al análisis el hecho de que, a pesar de la fragilidad de sus inicios, con este producto químico el modelo vitivinícola fue el impulsor de una de las primeras industrias de base de nuestro país.

Al promediar la segunda década del presente siglo, el discurso industrial-diversificador a partir de la uva, con vistas a atenuar las crisis de la vitivinicultura, no se agotaba en la publicación de los empresarios bodegueros y en otros medios, principalmente mendocinos. Pero, en los hechos, era muy poco lo que se había avanzado. Se desconocía en Mendoza la fabricación de aceite de semilla de uva y prácticamente se ignoraba -salvo una bodega- la producción de jugo, el cual se importaba desde Europa. En la década del treinta(21), sin embargo, a raíz de la gran crisis, que repercutió de modo importante en la vitivinicultura provincial, se produciría un cambio significativo en la distribución espacial relacionado con las industrias derivadas. El Estado creará en Gutiérrez, Maipú, la Zona Alcohólica. Allí se instalarán las destilerías. Pero ello, en principio, es tema de otra investigación.

Agradecimiento: El autor agradece la lectura y comentarios críticos a los Licenciados Julio Varoli Piazza, Rodolfo Richard Jorba y al Dr. Mariano Zamorano. Reconoce también las oportunas sugerencias expresadas por el evaluador del trabajo.

Notas:

- (1) La presente investigación no escapa a esos inconvenientes.
- (2) A modo de comparación, según J.Dimas Helguera, en 1892 había en Capital Federal y Barracas al Sur 19 destilerías de alcohol de maíz que elaboraron 30

- millones de litros (equivalente al 50 % de su capacidad instalada) y 71 destilerías de caña que produjeron 13 millones de litros de alcohol. Pero, como se verá, adelantando un rasgo estadístico de las destilerías en Mendoza durante las dos primeras décadas del siglo XX, estas cifras no coinciden con las que ofrece la memoria de Impuestos Internos para 1892. Ella indica para Capital Federal y Barracas al Sur una producción de 33 millones de litros en 193 establecimientos (Dorfman, 1970).
- (3) Por su carácter pionero e innovador, por las numerosas destilerías que equipó y por su dilatada continuidad operativa en el rubro, hubo un establecimiento que se destaca por sobre todos: Talleres Metalúrgicos Rousselle, que operaba en Godoy Cruz desde fines del siglo XIX (Pérez Romagnoli, 1993).
- (4) El propio taller de copería de Rousselle inició su producción en San Juan y por iniciativa de Pedro Benegas, dueño de la bodega El Trapiche, se trasladó a Godoy Cruz al terminar el siglo pasado.
- (5) Estaba equipada con columnas de destilación sistema Collette (Lyon, Francia), con capacidad para fabricar varias decenas de miles de litros diarios de alcohol, y con alambiques Marienhoff para la producción de grapa con el orujo. Sus ventas se hacían principalmente en Buenos Aires, Santa Fe y Córdoba, ya sea a industriales (licoristas) o comerciantes.
- (6) Según el Anuario de la Dirección General de Estadísticas de la Provincia de Mendoza correspondiente a 1907, 1908, 1909 y 1910, los valores de las patentes cobradas a las destilerías en 1908 -único año que proporciona- variaban entre \$ 20 y \$ 500 m/n; aunque sólo dos pagaban \$ 500 (una de San Martín y otra de Maipú), tal valor, salvo bodegas, era tributado por muy pocas industrias mendocinas durante ese año. El 72,22 % de las destilerías pagaba una patente de \$ 100 (y el 14,81 % de \$ 200), de lo cual se infiere que eran pequeñas en comparación con las que más tributaban. Con relación al número de destilerías, lo sorprendente, y desorientador a la vez, es que en la p. 379 del mismo Anuario se consigna que, en 1909, 284 destilerías -de las 406 que dice se hallaban inscriptas- produjeron 1.882.327 litros de alcohol (87.182 empleados en el encabezamiento de vinos). De cualquiera manera, a pesar de las diferencias de estos dos últimos guarismos con relación a las unidades de producción, ellos son los que más se aproximan al indicado por la Guía de Best de 1904.
- (7) En el discurso de inauguración del Pabellón de Mendoza en la Exposición del Centenario de 1910, el gobernador Rufino Ortega (h) hablaba de un valor de la producción de alcohol cercana a los \$ 800.000 (Boletín del Centro Vitivinícola Nacional, nro 62, noviembre 1910). Aunque el valor incluyera impuestos nacionales y provinciales pagados por los industriales del alcohol vínico, la cifra es muy elevada en comparación con la indicada en el Boletín nro 61. Además, como dato de interés, compárense estas cifras con los escasos \$ 15.230 moneda nacional tributados al fisco mendocino por 106 destilerías en 1908 (ver cuadro nro 1).
- (8) En efecto, además de Arizu, entre las grandes bodegas destiladoras al

promediar la primera década del siglo actual, figuran la de Tomba, "La Germania", Barraquero, Benegas Hnos...

(9) Según la ley 623 (1914), las bodegas que rectificaran alcoholes entre febrero y fines de mayo debían pagar una patente anual de veinte y cinco mil pesos moneda nacional. Quedaban exceptuadas aquellas que, mediante el control del Ministerio de Industrias, no hicieran funcionar las columnas rectificadoras en el período señalado y, también las que tuvieran sus equipos de destilación a más de 500 metros del edificio de la propia bodega. La ley fue derogada en 1916 (Junta Reguladora de Vinos, Recopilación..., Tomo II). Dado lo elevado del monto de la patente durante el tiempo de cosecha de la uva según la ley indicada, seguramente su propósito no era recaudar sino desalentar la fabricación de vinos artificiales. Si el alcohol es caro, su precio hace que el costo del vino adulterado sea superior al precio del mercado.

(10) Siguiendo el modelo de países europeos vitivinícolas, especialmente de la legislación italiana, el CVN reclamaba ante los Poderes Públicos que los vinos licorosos y bebidas finas se elaboraran con alcoholes vínicos, excluyendo los de melaza y maíz.

(11) En realidad, en los prolegómenos del proceso de modernización capitalista de la vitivinicultura mendocina se encuentran antecedentes que, en la prensa local, apuntan a la diversificación industrial con la uva como materia prima. Por ejemplo, ello puede apreciarse en números de "El Ferrocarril" correspondientes a 1882.

(12) Muchas veces, junto con las recomendaciones, la publicación lamentaba la ausencia de iniciativa de los industriales y empresarios para diversificar la producción a partir de la uva. El editorial del nro 105 (1915), es elocuente al respecto: "Nos quejamos de una superabundancia de vino, porque tenemos una gran producción vitícola. Pero, por otra parte, no aumentamos el consumo directo de uva; no elaboramos una de las bebidas más higiénicas que se conozcan, esto es el jugo de uva, no nos dedicamos a la preparación de pasas en vasta escala; no producimos vinos finos y licorosos; no empleamos el mosto en los medicinales, en reemplazo del alcohol, ni siquiera consumimos vinagre de vino nacional. Tampoco nos ocupamos de la industria del cognac y licores en general, ni de la preparación de dulces y pastas a base de mostos. La uva se vende a precios elevados que dificultan su gran consumo, el jugo de uva permanece casi ignorado y el que se vende entre nosotros nos viene del exterior; las pasas podrían constituir un producto de exportación y apenas si se producen para el consumo interno; los vinos finos y licores los traemos desde Europa y hasta Chile; los medicinales se preparan con alcohol y sustancias azucaradas de cualquiera otra procedencia; el vinagre de nuestro consumo es artificial y nos llega en gran parte de Inglaterra; el cognac y los licores, en fin, se preparan con alcoholes de maíz o caña y en cuanto a los postres, se hacen de toda clase menos de mosto".

(13) Tal lo que sucedió, por ejemplo, con los premios conseguidos por firmas mendocinas en Buenos Aires durante la Exposición del Centenario. José Dutto e

Hijos y Scaramella Hnos fueron galardonados con medalla de plata por sus grapas. Benegas Hnos y Cía (bodega El Trapiche) recibió el gran diploma de honor por su jugo de uva, el cual, por lo menos desde 1908 y durante varios años, comercializaba en Mendoza, como lo consigna el periódico "La Industria".

(14) Acerca de la dependencia de la viticultura mendocina respecto del ácido tartárico importado, Ernesto Riveros, estudiante mendocino en la Escuela de Viticultura y Enología de Avellino, Italia, expresaba: "Contamos con una abundante y rica materia prima, que viene aquí a Europa para ser elaborada y regresa en forma de ácido tartárico,..."; "...los capitales existen (en Mendoza), lo que hay es que son capitales miedosos, tienen miedo de asociarse, de entrar en empresas..."; "...todo lo esperamos del extranjero..", Páginas Agrícolas, nro 15, 1908, p. 145.

(15) En la década de 1870, cuando el modelo vitivinícola era aún difuso en quienes luego lo promovieron, se constituyó la Sociedad Mixta Fábrica de Cristales, de la que era accionista el Estado provincial. En su directorio figuraban miembros de la élite local. La empresa importó los equipos, contrató y trasladó a Mendoza a operarios franceses. Pero, por dificultades financieras no superadas, operó sólo durante aproximadamente un año.

A fines de la década del ochenta, ya con el proceso de modernización del viñedo y la bodega mendocina en marcha, empresarios franceses instalaron una cristalería. Corrió la misma suerte que el caso anterior. La insuficiencia de capital y problemas técnicos de la producción no modificados, hicieron que, a comienzos de los noventa, fuera una experiencia agotada.

Pero, después de los dos intentos, prosperó al fin el proyecto de la empresa Industrial Comercial Cuyana SA, de la que era accionista la empresa Villavicencio. Funcionó entre 1924 y 1949, en Capital (Pérez R., 1993).

(16) Según un estudio del Consultorio Químico Industrial del Centro Vitivinícola Nacional de Mendoza, a comienzos de la segunda década del presente siglo había dos inconvenientes principales para la elaboración local de ácido tartárico. El primero era técnico y se refería a la "deficiencia de los aparatos y los procedimientos que se emplean" para la elaboración del producto. El segundo inconveniente surge del elevado costo de fabricación. Los reactivos que entran en la producción valían 10 veces más en Buenos Aires que en Europa; la mano de obra costaba 5 veces más y el combustible 2 veces. Sólo constituía una ventaja el precio que el industrial debía pagar por la materia prima (Boletín del CVN, nro 775, diciembre 1911).

(17) Se sabe, por ejemplo, que la bodega Arizu, en Godoy Cruz fue una de las pioneras en ese sentido; incluso, habría comenzado la elaboración antes de 1914. Según Dorfman (1970) las bodegas mendocinas fabricaron 70 toneladas en 1916, 590 en 1917 y 480 en 1918. A su vez, la importación que tuvo un promedio de 1200 toneladas al año entre 1911 y 1915, se redujo a 508 toneladas en 1916, 464 en 1917 y 204 en 1918.

(18) No obstante, una vez terminada la guerra algunas bodegas continuaron

fabricando ácido tartárico, algo que molestaba al CVN. En efecto, en su publicación solicitaba al gobierno una ley para sacar la producción del ácido tartárico de las bodegas, ya que, alegaba, para su elaboración era necesario el ácido sulfuroso y de esa manera se introducía en los establecimientos vinícolas. El CVN proponía "la instalación de las fábricas de ácido tartárico en regiones que no sean vitivinícolas en el país" (Boletín, nro 196, 1921: 1184). Atendiendo a esta cuestión, la respuesta vino del gobierno mendocino. En efecto, en 1922, el decreto nro 34 reglamentó la producción de ácido tartárico en las bodegas. Estableció que el insumo podía elaborarse en las bodegas a partir del 1 de junio. Desde el 1 de febrero hasta el 31 de mayo de cada año sólo se permitirá su fabricación en "locales completamente apartados que se hallen ubicados a una distancia no menor de diez cuadras de los establecimientos".

(19) La vinculación de Pablo Casale con las industrias inducidas por la viticultura se inicia en realidad a comienzos de siglo, cuando en su taller de Godoy Cruz, entre otros bienes metalúrgicos, repara y produce piezas y máquinas para bodegas y destilerías (Perez Romagnoli, 1993). Asimismo, en 1915, también en Godoy Cruz, otro Casale (Enrique), pone en marcha la primera fábrica de anhídrido sulfuroso de América Latina

(20) Entre fines del siglo XIX y comienzos del actual, el canal Zanjón actuó como un factor de localización industrial al proveer de energía hidráulica. Los establecimientos se ubicaban contiguos o próximos a él. Aún hoy puede apreciarse esa función en el paisaje urbano (por ejemplo: ECSAL, en Godoy Cruz).

(21) Según Boletines del CVN, también lo produjeron al menos dos bodegas sanjuaninas, aunque se desconoce durante cuánto tiempo.

BIBLIOGRAFIA Y FUENTES

-ARATA, Pedro et al., (1903), "Investigación Vinícola", **Anales del Ministerio de Agricultura, Sección Comercio, Industria y Economía**, Tomo I, nro 1, Buenos Aires, Biblioteca Pública de Dirección de Estadísticas e Investigaciones Económicas de Mendoza (DEIE).

- Archivo Histórico de Mendoza, **Protocolos notariales**, Año 1918, Tomo nro III, Escribano Francisco Alvarez, Escritura no 243.

- BALÁN, Jorge, (1978), "Una cuestión regional en la Argentina: burguesías provinciales y el mercado nacional en el desarrollo agroexportador", **Desarrollo Económico**, nro 69, Vol. XVIII, Buenos Aires.

-Centro Vitivinícola Nacional, **Boletín**, Buenos Aires, años 1907-1924, Biblioteca Pública General San Martín.

-**Censo General de la Provincia de Mendoza de 1909**, Compañía Sudamericana de Billetes de Banco, Buenos Aires, 1910

- DORFMAN, Adolfo, (1970), **Historia de la industria argentina**, Buenos Aires, Solar/Hachette.
- DORFMAN, Adolfo, (1983), **Cincuenta años de industrialización en la Argentina. 1930-1980**, Buenos Aires
- FRANK, Gunder A., (1973), **Capitalismo y subdesarrollo en América Latina**, Siglo XXI, Buenos Aires, Ediciones Solar.
- FURTADO, Celso, (1969), **La economía latinoamericana: desde la conquista ibérica hasta la revolución cubana**, Santiago, Chile, Editorial Universitaria,
- GALANTI, N.A., (1900), **La industria Viti-Vinícola Argentina**, DFGSM, Tomo I, Buenos Aires.
- GALLO, Ezequiel, (1984), **La pampa gringa**, Buenos Aires, Sudamericana.
- GIRBAL DE BLACHA, N.M., (1994), "Azúcar, poder político y propuestas de concertación para el Noroeste argentino en los años veinte. Las Conferencias de Gobernadores de 1926-1927", **Desarrollo Económico**, nro 133, vol.34, Buenos Aires.
- **Guía de las Provincias de Mendoza, San Juan y San Luis**, Mendoza, 1904, Félix Best Editor.
- **Guía de Flavio Pérez**, Mendoza, 1901.
- **Guía de Montbrun**, Mendoza, 1908.
- GUY, Donna J., (1988), "Refinería Argentina, 1888-1930: límites de la tecnología azucarera en una economía periférica", **Desarrollo Económico**, nro 111, Vol. 28, Buenos Aires.
- Junta Reguladora de Vinos, (1938), **Recopilación de Leyes, Decretos y Disposiciones sobre la Industria Vitivinícola**, Buenos Aires.
- **Los Andes** (diario), 1921, Mendoza (número especial).
- LEMOS, Abraham, (1888), **Memoria descriptiva de la Provincia**, Mendoza, Imprenta de Los Andes.
- LEMOS, Manuel, (1922), **Algunos apuntes sobre la cuestión vitivinícola en Mendoza**, Mendoza, Imprenta Gutenberg.
- MOLINS Y DANTIL, (1922), **La República Argentina (La Región de Cuyo)**, Buenos Aires.
- PANETTIERI, José, (1969), **Síntesis histórica del desarrollo industrial argentino**, Buenos Aires, Ediciones Macchi.
- PÉREZ R, Eduardo (1993), "Contribuciones para una geografía histórica de Mendoza: industrias inducidas por la fabricación de vino entre 1880 y 1930", **Revista de Estudios Regionales**, nro 13 (en prensa), Mendoza, CEIDER, Facultad de Filosofía y Letras, UNC.
- PÉREZ R., Eduardo (1995), "La industria metalúrgica mendocina fabricante de máquinas y equipos para la transformación de materia prima de base agraria. Constitución y caracterización de las etapas", **Boletín de Estudios Geográficos**, nro 89, (Anejo), VII Jornadas Cuyanas de Geografía, Tomo IV, Mendoza, Instituto de Geografía, Facultad de Filosofía y Letras, UNC.
- PÉREZ R., Eduardo, (1997), "Mendoza, núcleo de la industria argentina

fabricante de máquinas y equipos para agroindustrias", **Boletín de Estudios Geográficos**, nro 92, Mendoza, Instituto de Geografía, Facultad de Filosofía y Letras, UNC.

- PÉREZ R., Eduardo y Richard J., Rodolfo, (1994), "Una aproximación a la geografía del vino en Mendoza: distribución y difusión de las bodegas en los comienzos de la etapa inustrial. 1880-1910", **Revista de Estudios Regionales**, Nro 11, Mendoza, CEIDER, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de

Cuyo.

- Provincia de Mendoza. **Registro Oficial**, años 1918 y 1919.

- RICHARD J., Rodolfo, (1994 a), "Modelo vitivinícola en Mendoza. Las acciones de la élite y los cambios espaciales resultantes, 1875-1895", **Boletín de Estudios Geográficos**, nro 89, Mendoza, Instituto de Geografía, UNC.

- RICHARD J., Rodolfo, (1994 b), "Estado y empresarios regionales en los cambios económicos y espaciales. La modernización de Mendoza (1870-1910)", **Siglo XIX (Cuadernos de Historia)**, nro 10, Monterrey, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Autónoma de Nuevo León.

- RICHARD J, Rodolfo y Pérez R., Eduardo, (1992), "La década de 1870 en Mendoza: etapa de la reorientación de la economía y el espacio hacia el dominio vitivinícola", **Boletín de Estudios Geográficos**, nro 88, Mendoza, Instituto de Geografía, UNC.

- RICHARD J, Rodolfo y Pérez R, Eduardo, (1994), "El proceso de modernización de la bodega mendocina (1860-1915)", **Ciclos**, Año IV, Vol. IV, nro 7, Buenos Aires, Facultad de Ciencias Económicas.

- República Argentina. **Primer Censo Nacional**, 1869.

- República Argentina. **Segundo Censo Nacional**, 1895, Tomo III (Económico y Social).

- República Argentina. **Tercer Censo Nacional**, 1914, Tomo III (Censo de las Industrias).

- SCHVARZER, Jorge, (1996), **La industria que supimos conseguir**, Buenos Aires, Planeta.

- ZAMORANO, Mariano, (1959), "El viñedo de Mendoza", **Boletín de Estudios Geográficos**, nro 23, Mendoza, Instituto de Geografía, UNC.

Anexo

Cuadro 1. Provincia de Mendoza. Número de destilerías según fuentes oficiales y privadas. Comparación entre diversos años (1895-1921)

fuentes

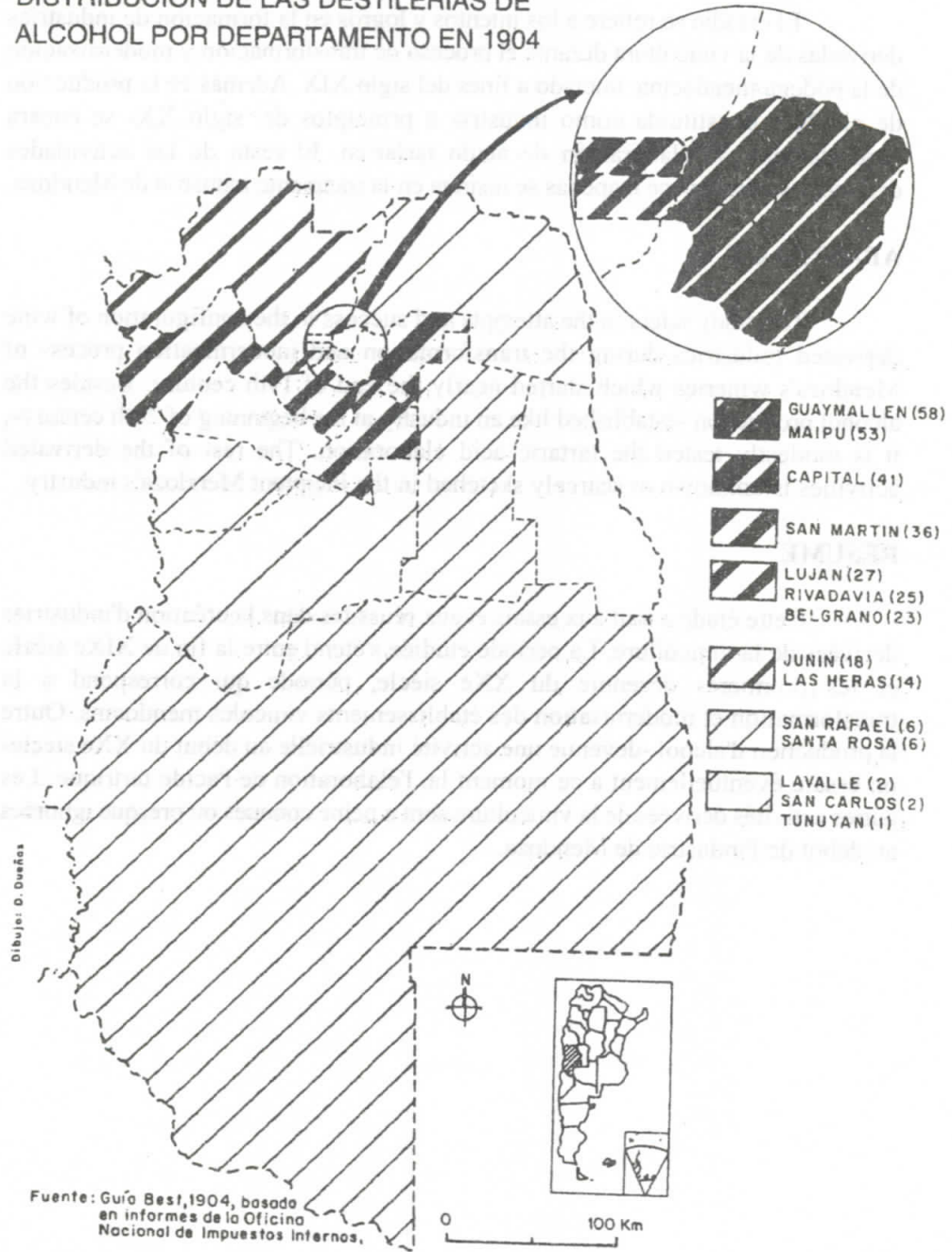
destilerías

Censo Nacional 1895	15 a
Guía de Flavio Pérez 1901	230 b
Guía de Best 1904	320 a
Guía de Montbrun 1908	80 c
Censo Provincial 1909	7 a
Boletín del CVN 1910	710 b
Censo Nacional 1914	29 a
Los Andes (diario) 1921	160 a

Fuente: elaboración propia a partir de las fuentes indicadas

- a. La fuente no aclara si comprende las destilerías que funcionan separadas o no de las bodegas
- b. Incluye tanto las unidades de producción ubicadas en el interior como las separadas de las bodegas
- c. Comprende sólo destilerías separadas de las bodegas
- x) Según datos de Impuestos Internos

Carta Nº 1: PROVINCIA DE MENDOZA.
DISTRIBUCION DE LAS DESTILERIAS DE
ALCOHOL POR DEPARTAMENTO EN 1904



RESUMEN

El estudio se refiere a los intentos y logros en la formación de industrias derivadas de la viticultura durante el proceso de transformación y modernización de la bodega mendocina, iniciado a fines del siglo XIX. Además de la producción de alcohol -constituída como industria a principios del siglo XX- se encara modestamente la elaboración de ácido tartárico. El resto de las actividades derivadas se desconoce o apenas se insinúa en la incipiente industria de Mendoza.

ABSTRACT

The study refers to the attempts and success in the configuration of wine derived industries during the transformation and modernization process of Mendoza's wineries which started nearly the end of 19th century. Besides the alcohol production -established like an industry at the beginning of 20th century-, it is modestly tested the tartaric acid elaboration. The rest of the derived activities is unknown or scarcely sketched in the incipient Mendoza's industry.

RÉSUMÉ

Cette étude a trait aux essais et aux réussites dans la création d'industries dérivées de la viticulture. La période étudiée s'étend entre la fin de XIXe siècle et les premières décennies du XXe siècle, période qui correspond à la transformation et modernisation des établissements viticoles mendocins. Outre la production d'alcool -devenue une activité industrielle au début du XXe siècle- on essaie éventuellement à ce moment là, l'élaboration de l'acide tartrique. Les autres activités dérivées de la viticulture sont à peine connues ou presque ignorées au début de l'industrie de Mendoza.