



Universidad de Buenos Aires
Facultad de Ciencias Económicas
Biblioteca "Alfredo L. Palacios"



La vitivinicultura en la República Argentina

Gabrielli, Alfredo C.

1945

Cita APA: Gabrielli, A. (1945). La vitivinicultura en la República Argentina. Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires. Facultad de Ciencias Económicas

Este documento forma parte de la colección de tesis doctorales de la Biblioteca Central "Alfredo L. Palacios". Su utilización debe ser acompañada por la cita bibliográfica con reconocimiento de la fuente.
Fuente: Biblioteca Digital de la Facultad de Ciencias Económicas - Universidad de Buenos Aires

75122

T R A B A J O

D E

T E S I S

PARA OPTAR AL TITULO DE

DOCTOR EN CIENCIAS ECONOMICAS

-----oO-----



FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS

DE LA

UNIVERSIDAD NACIONAL DE BUENOS AIRES

C. B.

ALFREDO C. GABRIELLI

102
Gabrielli

75122

L A

1020 A
1023 G

V I T I V I N I C U L T U R A

E N L A

R E P . A R G E N T I N A

-----oo-----

Top. H. 12226
G 1

75422

BOSQUEJO HISTORICO

La vid, útil y codiciada por el hombre desde los albores de la civilización, se vinculó a sus destinos, ocupando siempre un lugar de avanzada en las tierras vírgenes conquistadas por el progreso.-

La Biblia atribuye al Patriarca Noé ser el primero que fabricó el vino, que es una de las mas antiguas bebidas fermentadas.-

Adolfo Pictet, un estudioso de la Historia, de la Lingüística y de la Mitología, refiriéndose a la vid en los pueblos de la antigüedad, admite que los Semitas y los arios, conocían el arte de hacer vino y lo introducían a todos los países invadidos por ellos, hasta en el Egipto, en la India y en Europa.-

En Egipto, el cultivo de la vid y la vinificación, de acuerdo con los documentos encontrados, es de una antigüedad de cinco a seis mil años, siendo muy conocidos los antecedentes hallados en la tumba de Memphis, cuatro mil años antes de Jesucristo.-

Desde el lejano Oriente, su cuna, se le ve extenderse por todo el Occidente, siguiendo a la zaga de los conquistadores, prodigando riquezas y embelleciendo con sus pámpanos ubérrimos las colinas Griegas y Romanas y las agrestes campiñas de Europa, para posesionarse a su turno, de las feracas tierras de América.-

Por dondequiera que el hombre civilizado extiende sus dominios, la vid, compañera inseparable, habría de ofrendarle su fruto y su vino.-

Allí donde el viñedo no pudo vencer las inclemencias de una naturaleza adversa, llegó el vino, embajador soberano, esparciendo por el mundo, condensando en su propia esencia, la gloria del sol vivificante y del privilegio envidiable con que fueron dotadas por el Creador, las campiñas de la Champagna, Borgogna, Burdeos, Marsala, Jerez, Oporto y otras tantas célebres por sus vinos excepcionales.-

Los conquistadores españoles, encontraron en América la existencia de vides silvestres, pero no de vid vinífera, la que fué introducida por ellos, primeramente en Méjico y luego en Perú, de donde pasa con posterioridad a Chile.-

De Perú y de Chile, la vid fué introducida en el territorio Argentino, en las Provincias Andinas de Mendoza, San Juan, La Rioja y Catamarca, y luego en Córdoba, Tucumán y Paraguay, adquiriendo sus cultivos, muy pronto, gran desarrollo.-

HISTORIA DE LA VITIVINICULTURA EN CUYODeterminación Geográfica:

La gran Cordillera nevada por el Oeste, y de sus faldas, ciento cincuenta leguas hacia el Este, camino de los pajonales de la travesía, hasta el Conlara, la serranía de Comechingones y la Punilla; desde el Turbio, setenta y cinco leguas para el Norte, pasando el espejo de Guanacache y los Marayes, en los llanos Diaguitas y más al Sur del Gran Río otras setenta y cinco u ochenta leguas.-

En esta determinación de Este a Oeste y de Norte a Sur, encuadra el territorio del gran valle arenoso, batido por vientos caldeados que bajan de las quebradas norteñas.- Indios miserables son los que allí viven en 1400; acosados por el hambre, buscan en los algarrobales que tipifican la comarca, la diaria subsistencia. Y siempre es lo mismo: el Hombre hambriento ante una tierra pródiga, el primitivo poblador de Cuyo vive en continuo tormento físico; solo anhela saciarse para compensar la forzada abstinencia. No ha vencido la tierra, no la hace producir, está en ella dominado por ella.-

Pero un día los Huarpes "indios algarroberos", son invadidos por el deslizamiento de tribus del Norte, Diaguitas, que ubican minas y saben regar los campos calcinados.-

Esta invasión precolombiana, qué trae para Cuyo?, qué significa?, Algo importantísimo; el aborígen inicia la transformación del suelo; con las tropas del Inca marchan colonos, "mitimais", y prácticos en el arte de regar. Algunos de estos hidráulicos, de estos ingenieros, utilizan uno de los brazos del Río Mendoza, levantan un dique de jarilla y desvían las aguas al Zanjón, construyen canales y así, el milagro del regadío modifica el erial.-

Aquel indio famélico y vencido por el medio, reacciona por la cultura del incario y se transforma de nómada en sedentario y de cazador infortunado en próspero agricultor. Estas tribus han aprendido a cultivar el maíz, la papa, el poroto y el ají, además hilan y tejen, no sólo las lanas de guanaco y vicuña, sino también los juncos de la laguna. Y ello explica porque los Españoles, cuando hacia 1561 tramon-tan la gran cordillera nevada, hallan que comer y mas tarde darán cuenta a Don García Hurtado de Mendoza, que la Nueva Rioja, es "abundante de todo género de mantenimiento".-

El Padre Diego de Rosales, uno de los primeros cronistas, en

su "Historia del Reino de Chile," señala que la Nueva Inglaterra, así llamaba a Cuyo, el clima es dulce como en Andalucía, la tierra generosa, suelta y el agua abundante, anticipa que prosperan todos los árboles y los cereales de la madre patria y que "rendirán ciento por uno". Advierte además que los huarpes son mansos, gente de paz, humildes y nada belicosos, fáciles de someter.-

En efecto, consolidadas las fundaciones de Castillo, Jofré y Loyola, el encomendero inicia el traslado de las indias para el Reino de Chile, en cuyas mitas se extinguió la vida y el tributo de más de veinte mil huarpes. Esto aclara perfectamente porque durante más de cien años, las aldeas cuyanas languidecen y recién a mediados de 1600, arraigados los majuelos y algunos árboles frutales importados por jesuitas y franciscanos, se reinicia un período de prosperidad.-

Descripción Colonial por Fray Reginaldo de Lizárraga (1545-1615)

Al finalizar el siglo XVI, llegó a Santiago del Estero, capital entonces del Tucumán, el Padre Fray Reginaldo de Lizárraga, visitador de los Conventos Dominicos en la dilatada Provincia del Perú.-

Su verdadero nombre era Baltasar de Obando. Nacido en 1545, unos dicen en Lima y otros en España, fué su maestro Fray Tomás de Argomedo, quién al consagrarle en 1560, le cambió el nombre paterno por el otro con que le conocemos en sus obras. Desde entonces le distinguieron por Fray Reginaldo de Lizárraga.-

En 1586 fué nombrado Provincial de la jurisdicción que comprendía Chile, Argentina y el Paraguay actuales, y mandáronle a visitar los conventos del vasto territorio que se extendía de Buenos Aires y la Asunción a Concepción y Coquillo, y de Salta y Estero, a Córdoba y Mendoza, por tal motivo llegó a Santiago hacia 1589 y allí firmó los libros que mas tarde escribiera.-

Hombre docto como era, trató a Gobernantes y Prelados, a caciques y conquistadores, a maestros y bandidos; inquirió noticias históricas sobre el pasado de las tierras que recorriera; observó las costumbres y caracteres de la época en que le tocó vivir, y legó a su posteridad la memoria de sus viajes en una "descripción", primer libro donde se muestra en visión sedentaria, la tierra y la sociedad de la conquista Argentina.-

El verdadero título del libro a que nos referimos es el si-

guiente "Descripción breve de toda la Tierra del Perú, Tucumán, Río de La Plata y Chile", dedicado al excelentísimo Señor Conde de Lemos y Andrada, Presidente del Concejo Real de las Indias.-

De nuestro país, describe las comarcas y pueblos de Salta, Esteco, Santiago, Córdoba y Mendoza, toda la tierra que va desde la Puna hasta la Cordillera de Cuyo, y hace de su libro un cuadro sugere y muy completo de lo que fué el embrión de nuestro país en el siglo XVI, al terminar la primera conquista militar de los españoles.

Al retratar la estructura de aquellas nacientes sociedades argentinas, elije rasgos que han subsistido, y al hablar de Mendoza, fundada en las vertientes de las sierras nevadas, dice en su libro lo siguiente:

9 "La ciudad es fresquísima, donde se dan todas las fructas nuestras" "árboles y viñas, y sacan muy buen vino que llevan a Tucumán, o de" "allá se lo vienen a comprar; es abundante de todo género de mante" "nimiento y carnes de las nuestras; sólo una falta tiene, que es la" "leña para la maderación de las casas".-

Es ésta una interesante noticia, que dá a la industria vitivinícola de Cuyo una antigüedad de 350 años, es decir que ya en 1591 se la conocía en Mendoza, y a tal efecto, quisiera citar un histórico documento que data del día 28 de Diciembre de 1594, y que fué facilitado por el Dr. Dardo Corvalán Mendilaharsu, según el cual Don Baltasar de Arce se obliga a pagar a Don Gabriel Rodríguez de León, vecino de San Luis, 700 varas de lienzo de Córdoba y "doce arrobas de vino", por tres estancias que le compró en San Luis.-

Otras noticias históricas sobre el cultivo de la vid.-

9 El primer Obispo de Mendoza y Neuquén, Monseñor José Aníbal Verdaguer, en su "Historia de Mendoza", nos cita lo siguiente:

Desde los primeros tiempos de la conquista de Cuyo, fué el cultivo de la vid el preferido en esta región por lo adecuado del terreno y del clima para ello.-

9 Cita además que el Capitan Mariño de Lobera, historiador contemporáneo a la conquista, dice refiriéndose a Mendoza: "Hay mucha abundancia de viñas". Y que el padre Rosales, que publicó su obra "Historia del Reino de Chile" en 1674, escribe lo siguiente: "Los españoles que poblaron las provincias de Cuyo, plantaron viñas e hicieron

trato con el vino, llevándolo a Córdoba, Buenos Aires y Santa Fé, donde no se daba sino con mucha moderación, de allá traen la ropa y mercaderías necesarias para la vida humana".-

La cosecha de Cuyo, dice el padre Ovalle, son más abundantes y las frutas mayores y más sozonadas que en Chile, a causa del mucho calor que las hace madurar mejor y más pronto; es esta tierra abundantísima en pan, vino, carne, legumbres y todo género de frutas de Europa y muy a propósito para almendros y olivos, es muy abundante la caza de liebres, venados, guanacos y perdices y muy sabrosa la carne de vaca, puerco, gallina, pavos y patos, muy regalado es el pan, muy bueno el aceite, el aji, cominos, lentejas, garbanzos y hortalizas. Provéese de aquí a toda la Gobernación del Tucumán, a Buenos Aires y al Paraguay de higos, pasas, granadas, orejones, manzanas, aceitunas y vino, que lo tienen mucho y muy bueno. Los vinos son generosos y de tanta fuerza que con llevarse por tierra mas de trescientas y cuatrocientas leguas, con los calores inmensos de las pampas del Tucumán y Buenos Aires, a peso de buey, con que vienen a durar los viajes muchos meses, llegan sin recibir ningún daño y duran después cuanto quieren sin corromperse y esto con tanta abundancia, que dan abasto a todas las gobernaciones y provincias y llegan hasta el Paraguay que está otro tanto más lejos.-

Con el aumento del cultivo de la vid, fué mayor también la industria y el comercio que Mendoza hacía de los vinos y aguardientes, que eran transportados principalmente a Buenos Aires, Santa Fé y Córdoba; esa industria siguió cultivándose durante los siglos XVII y XVIII y sus productos también se vendían en el norte, llevados a lomo de mula, (según consta en los libros de la "renta de Propios" en el archivo de Jujuy).-

La vid en Mendoza: (')

El origen de la vida en América se pierde en la nebulosa del tiempo. Su puede decir, de acuerdo con las suposiciones de diversos autores, que la vid en el nuevo mundo, data de la época en que vinieron los primeros conquistadores, que se apresuraron a formar amálgamos con las semillas provenientes de las casas de uvas de la Metrópolis que traían consigo.-

No es posible saber a ciencia cierta, como sucede con el

(') Publicación de la Junta de Estudios Históricos de Mendoza.-

álamo, quién fué el primero en iniciar en Mendoza el cultivo de la vid. Lo cierto es que recién a fines del Siglo XVI ya se hacía vino en Mendoza y se exportaba rumbo a Buenos Aires en las chillonas carretas cuyanas.--

Las primeras noticias oficiales consignadas en documentos que se conservan en nuestros archivos, se refieren a 1862, en los cuales se ponen de manifiesto diversas representaciones dirigidas al Rey por el Concejo de Justicia y Regimiento de la Ciudad de Mendoza, que llevan por fecha el 16 de Marzo, 23 de Agosto de 1862 y 6 de Setiembre de 1863, haciéndole presente a S.M. las insoportables gabelas que se exigen en Buenos Aires a las carretas que conducen vino y aguardiente de las provincias, pidiéndole además, la exoneración del impuesto de Tránsito que se les cobra en la Provincia de Córdoba y suplicándole se prohiba la introducción al país de los vinos y aguardientes que vienen de la Metrópolis, por la competencia ruinosa que se les hace a los productos andinos.--

El Rey, a semejanza de algunos gobernantes que hemos tenido, hizo al principio oídos de mercader a tan legítimo requerimiento, terminando por último, ante la tenaz insistencia de los peticionantes, por negarse rotúndamente a complacerles en tan justas y legítimas exigencias.--

Posteriormente, el 11 de Marzo de 1720, el Cabildo promulga un decreto fijando el impuesto que debe pagar el vino de Mendoza y San Juan; como se vé, ya en aquella lejana época las autoridades se preocupaban en librar a los buenos hijos del terruño de parte de sus legítimas ganancias, con imposición de gabelas.--

No está demás consignar la presentación que formularon los dueños de carretas, que se dirigieron mas o menos en esa misma época al Cabildo de Buenos Aires, protestando por la gabela que se les imponía, de efectuar en cada una de sus idas a la capital del Virreynato, diez viajes de acarreo de piedras con destino a las obras públicas de la referida Ciudad.--

Las primeras inspecciones a las Bodegas:

El 1º de Junio de 1768, el General Juan Joseph de Riesco y Alvarado, Don Agustín Gómez Pacheco, Don Manuel de Abarrastegui y Don Fermín Martimar, designados a tal efecto, practicaron una visita de aforo a las bodegas de los eclesiásticos de la ciudad de Mendoza, en

cumplimiento de las órdenes recibidas y emanadas de Real Cédula expedida en San Idelfonso el día 20 de Octubre de 1764, empezando su cometido por inspeccionar la bodega del Convento de San Agustín, trabajo que terminó los primeros meses del año siguiente.-

En este mismo año se procedió a empadronar las propiedades cultivadas, a los efectos del pago del agua del río, para costear con su importe el sostenimiento y defensa de los canales existentes, que estaban en continuo peligro, por los avances del río que los destruían. De esta última fecha pues, data la creación de la repartición de aguas en la provincia de Mendoza.-

Primeras exportaciones:

El 27 de Febrero de 1767, el Padre Procurador Juan Prado, del Convento de los Jesuitas, envió consignado a un sacerdote de Buenos Aires, catorce carretas de vino añejo y una carreta de fruta seca, produciéndole la operación la suma de dos mil pesos, que en aquella época resultaba una suma fabulosa para los pobres colonos, acostumbrados muy poco a semejantes beneficios.-

Poco después, en el año 1768, un particular, Don Benito Navas, solicitaba igual permiso para despachar a Buenos Aires 223 arrobas de higos, 39 arrobas de pasas de moscatel, 5 canastos de dulce, 1 fardo de pellones de oveja, 63 botijas de vino, 7 barriles y 3 pipas de los mismos, permiso que le fué concedido y le reportó al exportador una buena utilidad.-

En igual fecha y estimulado por los éxitos anteriores, Don José Obredor solicitó a su vez permiso para despachar con idéntico destino: 20 botijas y 6 barriles de vino, 39 arrobas de moscatel, 3 pipas y 6 barriles de vino añejo.-

Posteriormente se fueron solicitando mas permisos con los mismos propósitos.-

Nuevas Inspecciones:

Desde el momento que se hizo la primera exportación en forma a la Metrópolis, parece que se despertó un gran entusiasmo y estímulo por ensanchar los negocios del vino y solo así se explica que un año después, es decir el 9 de Agosto de 1768, se inspeccionaba la bodega de Don Calixto Suárez, el que declara, previo formal juramento, la siguiente existencia: 340 arrobas de vino y 20 arrobas de aguardiente,

manifestando que todo era elaborado en el año.-

Posteriormente se efectuaron otras inspecciones en las distintas bodegas que existían en la región de Mendoza, hasta que en el año 1784 se realiza la última inspección del tiempo de la colonia, la cual revela ya un notable progreso en la cantidad elaborada, así como un aumento en el número de vecinos que se dedicaban a este género de industria, llamando la atención el sinnúmero de curas y clérigos que en aquel entonces se dedicaban a la vitivinicultura.-

Primer Censo de Mendoza:

Ya en aquellos remotos tiempos, Mendoza se esbozaba como una población activa y laboriosa, cuyos habitantes se empeñaban en arrancar a la madre tierra la riqueza que encierra en sus entrañas, buscando en la minería y la agricultura una recompensa a sus afanes y esfuerzos.-

Por esa época se había iniciado el trabajo en las minas de plata del Paramillo de Uspallata, que algunos años después llegó a contar con veinte mil indios que trabajaban en aquel mineral. En 1777 se ordena como decíamos, el primer censo de la Ciudad de Mendoza, el que dió por resultado que existían en aquella fecha una población de 1249 habitantes.-

En relación a este reducido núcleo de vecinos que suponemos no habría aumentado en forma extraordinaria en los siete años transcurridos hasta 1784 en que se efectuó el último recuento de la existencia de vinos en la época colonial, el número de vinicultores y el monto de la producción resultan bastante considerables.-

Primer Censo de Viñas y Potreros:

Con fecha 13 de Julio de 1783 el gobierno ordena a Don José Gudíño, en su carácter de subastador del río de Mendoza, que levante un censo de las viñas y terrenos de sembradío y alfalfares existentes. El censo de referencia parece algo incompleto, en razón de la gran cantidad de vino y aguardientes que se elaboraban, a menos que la producción de las viñas fuese extraordinaria en aquellos tiempos.-

Sus resultados fueron los siguientes:

Domingo Guevara, una viña de	10.000 plantas
Martín Guevara, " " "	5.000 "
Juan José Giménez, " " "	4.000 "
José Rosas, " " "	11.500 "
Domingo García, tres cuadras de viña	
Marcelo Rodríguez, dos " " "	
Gregorio Alvarez, dos " " "	

José D. Coria, una cuadra y media de viña

Convento de S. Agustín, 40 cuabras, parte de viñas y alfalfares

Convento de Sto. Domingo, tres cuabras de viña

Padres Bethlemitas, cinco cuabras de viñas y alfalfa

La Vid en San Juan:

En lo que respecta a San Juan, parece que sus pobladores tuvieron igual predilección que los de Mendoza, por el cultivo de la vid y su producción desde los primeros tiempos de la colonia.-

En la obra del Dr. Nicanor Larrain "El País de Cuyo", encontramos una transcripción de "Historia del Reino de Chile y de las Misiones", del padre jesuita Alonso de Ovalle, que justificaría este acertado.-

En efecto, refiriéndose a la acogida dispensada en San Juan a los jesuitas en el año 1655 y a las limosnas ofrecidas para facilitar su establecimiento en aquella ciudad, dice uno de los párrafos: "Fizoles donación el Capitán Gabriel de Malla de una estancia y una viña, etc...." Mas adelante, refiriéndose a los sacerdotes de la compañía, dice; "Solo tenían una viña pequeña que de arrendamiento daba 30 arrobas de mosto, y una chacrilla en que sembraban algunas legumbres. Hasta que se fueron mejorando los tiempos, pudieron adquirir algún ganado y se plantó una viña. Una señora de Mendoza, les dió unas piezas de esclavos y un pedazo de viña...". "Porque Don Rodrigo Quiroga, clérigo presbítero fomentó mucho aquella pobre casa (la de los jesuitas), dió a los pobres de San Juan un pedazo de viña, e hizo que una hermana suya, llamada Doña Agustina Quiroga, que tenía allí junto otro pedazo, se lo cedièse a los padres y en cuanto pudo los hizo ayudar".-

En otro párrafo se lee: "De suerte que ya se pudo representar a nuestro padre general, como la residencia y casa de San Juan se pudo mantener, y tiene lo suficiente para que constituya colegio, por ser las viñas fincas seguras, porque trasportando el vino o aguardiente a Buenos Aires o Santa Fé, se alcanza lo suficiente para la manutención de una casa, en plata o géneros..."

Esta última parte establece con bastabte claridad que la rudimentaria industria vinícola de aquella época pretérita constituía un recurso económico sólido y así se explica como religiosos y conventos, en cuyo seno cabe suponer la existencia de personas de espíritu prác-

tico y de capacidad superior, se dedicasen con frecuencia a su explotación.-

No debe juzgarse ésto, empero, sino desde un punto de vista muy relativo, teniendo en cuenta la época, el medio y el aislamiento de aquella lejana zona andina.-

La "Charta" de Cuyo de 1787: (1)

Estas y otras referencias de la época son muy generales y limitadas, a excepción de las cartas, que por encargo de la Junta de Estudios Históricos de Mendoza, se trajeron de Chile en el año 1937. Me refiero a los manuscritos inéditos que se encuentran en la Biblioteca Nacional de Santiago de Chile, y que constituyen el primer tratado de geografía económica de nuestra región: Charta del St.Ab.N. Americano al S.Ab.Genovés y fechadas en Julio 6 de 1787.-

En una de ellas, se expresa lo siguiente: "El sistema presente de la agricultura en Cuyo, se ve reducido por la mayor parte al cultivo de la viña y de los granos y que falta casi del todo la industria. Asegura que, "el amor o inclinación al cultivo de la vid ha venido, o ha pasado en herencia de los antiguos a los presentes habitantes," Tal ha sido y es el empeño que tienen en plantarla.- "Así han llegado a multiplicarse las viñas, y por consiguiente, sus frutos de modo que ellas hacen solas el principal fondo de su comercio. Con algún cuidado y esmero, se dejan cuidar y alzarse de la tierra a más de tres pies de altura. En Mendoza no se le permite tanta elevación, aquí se hace la poda más arreglada a las leyes de la agricultura, se corta a la cepa todo sarmiento inútil. Se dejan tres o cuatro y a cada uno de ellos dos o tres yemas. En San Juan se dejan mas sarmientos y yemas para que pueda resistir la fuerza de los vientos..."

"El producto que en una y otra ciudad rinden las viñas, es muy sorprendente y la cosecha anual puede calcularse por la parte en el remate de los diezmos. En 1750, ciento ochenta mil arrobas en San Juan y otras tantas o más en Mendoza, y en ese mismo año, mil setecientos ochenta y siete, quinientas mil arrobas de mosto. La vendimia principia a mediados de Marzo y dura hasta Julio". Por un recíproco convenio, se han acordado a ambas ciudades dividir el comercio de sus productos; para San Juan los aguardientes, y para Mendoza los vinos, "excelentes tanto por su fortaleza, vigor, espíritu y fuerza que tienen, cuanto por el color, calidad y exquisito gusto". Las bodegas son

(1) Dr. Alejandro Mathus Hoyo: "Transformación Económica de Cuyo".-

deficientes y los vinos "se ven expuestos a las alteraciones de la primavera por los vientos calientes". Esta es la razón porque se componían, mezclando una cierta cantidad de licor a otra proporción de "cocido", que se hace del mismo mosto. La mistela de nuestras actuales prácticas enológicas.-

La composición del "cocido", solo era el encabezamiento o alcoholización, para que los vinos pudieran tolerar el largo tránsito hacia Buenos Aires, pues a veces, en la travesía, por causa de los fuertes calores, se picaban. Esos caldos se exportaban en pellejos, o en angostas o grandes tinajas forradas con totora, que se colocaban ajustadas a las carretas o sino sobre las mulas; eran aquellas arrias que dibujó Vidal, y entonces, en filas interminables, cruzaban los médanos de San José de Corocorto (hoy La Paz, F.C.P.), el Desaguadero, la Punta de los Venados, los caldenes del Rio Quinto y las pampas interminables.-

Se cree que Mendoza exportaba anualmente hasta el año 1820, cosa de cuatro a cinco mil barriles de vino, pero la guerra civil y la anarquía de 1820 afectaron profundamente la industria vitivinícola de Cuyo.-

Al promediar el siglo XIX, por allá en el año 1850, la viticultura en la provincia de Mendoza estaba en un casi completo abandono, al decir de Damián Hudson en sus "Apuntes cronológicos para servir a la Historia de la antigua provincia de Cuyo". Su población, que podía calcularse de cincuenta a sesenta mil habitantes, se dedicaba preferentemente al cultivo del trigo y del maíz, frutales y sus derivados, aprovechando la inmejorable situación geográfica de la provincia, la extensa planicie de sus campos con las mejores y mas feraces tierras y los abundantes ríos que las regaban.-

Habiéndosele dado en esa época poco fomento y protección a la viña, su explotación se vió reducida a términos irrisorios, y con su producción, apenas se podía mantener su comercio interior; decaía esta industria en la provincia de Mendoza, decaía también su importancia considerablemente dentro del orden nacional, pues la naciente región cuyana era el centro vitivinícola mas importante de la Argentina.- Como prueba de esta decadencia, podemos consignar que en el año 1852 apenas se producían unas 100.000 arrobas de mosto en Mendoza, elaboración que, de acuerdo con los cálculos del Dr. Arata, procedían de unas cuatrocientas hectáreas de viñas.-

La falta de medios de transporte adecuados, influyó en forma decisiva a paralizar aquella industria primitiva y sólo cuando llegó el ferrocarril fué posible recomenzar el cultivo de la vid y la fabricación del vino, pero no ya en la forma modesta y paulatina de la época colonial, sino en la que una reacción estupenda y sin precedentes, realizada en cincuenta años, alcanzó y superó en muchos detalles lo que en los viejos países europeos productores de vinos, es la obra de siglos de labor y experiencia.-

Miguel Aimé Pouget:

Levantándose en la gloria de su propia obra, por sobre todos los extranjeros que trabajaron por el bien de Mendoza, sobresale en mucho, la obra estupenda de Miguel Amable Pouget.-

La grandeza de Pouget, consiste en haber creado con mucha fatiga, industrias agrícolas de carácter intensivo, en una región privilegiada por su suelo y por su clima, pero que desconocía estos beneficios por falta de iniciativa personal.-

Mendoza, al arribo de Pouget, no poseía ni una cepa de viña francesa y él fué quien se preocupó para que esta viña hasta ese momento desconocida en esa provincia, se introdujera en ella y podemos atribuirle el prodigioso enriquecimiento que posteriormente adquirió la vitivinicultura.-

Pero este sabio no es solo el agricultor científico e incansable; llevado por su iniciativa creadora, es el primer industrial que planea la primer bodega modelo, con los adelantos de la técnica francesa, y logra hacer cambiar a todo un pueblo su derrotero indeciso y lo encauza hacia el trabajo racional de la agricultura y sus industrias afines.-

Mendoza en 1853 es esencialmente pastoril; su agricultura, pobre en producción y variedad, fué tocada en tal forma por la ciencia revolucionaria de Pouget, que logró invertir su posición y crear un nuevo ritmo en la marcha ascendente de ese pueblo.-

Pouget, nació en el año 1821 en Tours (Francia); terminados sus estudios primarios, se sintió atraído por la agricultura científica, iniciando un curso de especialización hortícola en un instituto especial. Su aplicación logra destacarlo rápidamente hasta merecer un sillón de honor en uno de los institutos de carácter industrial más selectos de Europa.-

El golpe de estado que preparaba en Francia Luis Napoleón Bonaparte y que se produjo el 2 de Diciembre de 1852, hizo que este agricultor genial se exilara de su patria, y pocos meses después llegaba a Chile, cargado de semillas y de estacas útiles.-

Pouget estuvo en constante comunicación con especialistas franceses a quienes enviaba las muestras de la flora americana, recibiendo en cambio las variedades más útiles. Porque era un obrero incansable en la ciencia del bien, Sarmiento lo visitó, se hizo su amigo y lo conquistó para Mendoza.-

En el año 1853 se funda en Mendoza la "Quinta Normal de Agricultura" y Pouget, al poco tiempo de llegar, aceptó el ofrecimiento del gobierno mendocino de dirigir dicha escuela. Al cargo de la Quinta Normal, lo hizo todo, sólo se le entregó un terreno pedregoso, seco y sumamente desperejo, teniendo una superficie aproximada de 40 cuadras.-

Desde el principio, no contó con la ayuda gubernativa, faltóle el agua indispensable y la mano de obra prometida, sin embargo, supo ingeniarse con su trabajo personal de labriego para salir airoso en la empresa, hasta que el yermo del oeste tuvo la gloria de ver madurar el primer racimo de uva francesa. Traía bolsas de semillas y montones de estacas útiles le llegaban directamente de Europa, hasta que en el año 1855 logra traer diversas variedades del cepaje francés y lo propaga ardorosamente, ponderando sus ventajas y posibilidades.-

Realizaba periódicamente viajes a Chile y al litoral, iba a recibir las cargas de semillas y estacas que le llegaban de Europa por esos puertos. Volvía afanoso con sus preciosas cargas, mil veces mas valiosas que el oro, porque ellas se multiplicarían al infinito para bien de todos.-

Vista la lentitud gubernativa y las continuas trabas que se le oponían a su labor en la Quinta, decidió adquirir un terreno no lejos del establecimiento que dirigía y se propuso hacer una granja modelo de su propiedad. Previendo un final desastroso para el establecimiento oficial e interesándole por sobre todas las cosas la propagación de las especies introducidas, hizo "dobles" de la normal en las quintas de sus amigos, y a esta medida previsara se debe que hayan subsistido tantas variedades útiles.-

Su quinta particular adquiría celeridad por la riqueza de

sus plantaciones, su viña francesa avanzaba incesantemente, sus árboles exóticos admiraban a los entendidos y profanos, sus jardines eran maravillosos; todo ésto se criticaba en las esferas políticas y sus contrarios elevaron sus murmullos a la misma casa de gobierno.-

El primer gobernador constitucional de Mendoza, Don Juan Cornelio Moyano, durante cuyo gobierno se produjeron estos incidentes, si bien en realidad era amigo de Pouget, no pudo sostener en su puesto al sabio agricultor.-

La obra de Pouget:

Libre ya del cargo oficial, se entretiene haciendo prodigios en sus especialidades, su pequeña quinta se transforma en un vergel maravilloso, pero no solo introduce plantas y semillas beneficiosas; sino que propaga su cultivo, enseña la ciencia de la agricultura en todas sus fases, trae máquinas e implementos desconocidos en Mendoza. El injerto es su fuerte y su podadora se transforma en el símbolo de la nueva Mendoza vitivinícola.-

Pouget propagó no sólo la vid francesa sino su vino, a todos gustaba paladear el buen vino francés, cansados ya del aguachento y descolorido "carlón".-

Todo aquel que mostraba interés por la nueva viña, recibía de Pouget una lección completa en la materia. Enseñó a plantar, podar, injertar y amugronar la vid y a ello se debe principalmente la constitución del eje sobre el cual giraría en lo sucesivo toda la estupenda economía mendocina.-

Enseñó la manera de conservar los caldos para resistir los larguísimos trasportes; para ello usaba mucho el azufre y como ya se ha dicho, planteó la primer bodega de corte científico en Mendoza, no dejando por lo tanto avinagrar los caldos.-

En lo tocante a las cepas francesas introducidas por Pouget en la zona de Mendoza, diremos, ocupándonos de sus dos principales variedades, la Pinot Noir, planta vigorosa y la Cabernet, de gran tinte, que resistieron en aquella época el "oidium" más que las otras del mismo origen, cuando ese azote se descargó sobre las viñas mendocinas. Entre las otras variedades que fueron introducidas por Pouget, debemos mencionar la uva Filadelfia, cuyo fruto, con un olor especial a frambuesa, era empleada por algunos bodegueros para aromatizar sus vinos.-

Para glorificar a este gran trabajador, el agrónomo más científico y práctico que conoció Mendoza en el siglo pasado, en pocas palabras podemos decir lo siguiente: "En 22 años de vida activa en Mendoza, Pouget produce mas beneficios prácticos que en 250 de dominación española y 43 de vida libre argentina, fué el que sacó a ese pueblo de la siesta colonial y lo hizo despertar en el cauce del progreso.-

El Gobernador de San Juan, Don Justo Castro:

Personajes, pionners, y propulsores del progreso político, social y económico, surgieron en distintas regiones de la República, a partir de la organización nacional; el conocimiento de su acción permitirá explicar el salto que da nuestro país. Siempre se ha creído que la transformación operada se debió exclusivamente a la fuerte corriente inmigratoria, provocada, favorecida y aceptada por nuestros hombres de gobierno; pero no debe preterirse el esfuerzo del habitante nativo, que tuvo un gran sentido de grandeza. Entre ellos, podemos citar a Don Justo Castro, Gobernador de San Juan, que tuvo una influencia preponderante en el desarrollo de la industria vitivinícola del país.-

Nacido en la provincia de Salta el día 17 de Octubre de 1837, se dedicó en el año 1856, cuando apenas contaba 19 años, al comercio de mulas con Bolivia, habilitado con un pequeño capital que le facilitó su padre. Con este motivo, se vinculó a hombres que mas tarde se destacaron en la vida política y social de la vecina República.-

En 1862, bajó a San Juan a comprar mulas, pues debido a la calidad de los pastos sanjuaninos, estas conseguían mantener inmejorablemente su gordura, haciéndose las preferidas y acreedoras por el mejor precio. En este viaje, se vinculó a Don Domingo Faustino Sarmiento, Gobernador de la provincia en ese entonces, quién fué en lo sucesivo uno de sus mejores amigos.-

Consolidada su holgada situación económica, conquistada por la acción perseverante de su esfuerzo personal, intensificó su comercio de mulas y burros con Bolivia y extendió sus actividades hasta los mercados de Chile. Estimulado por el buen éxito de sus empresas y sin abandonar sus negocios de hacienda, se entrega de lleno al comercio y se inicia en la vida industrial.-

Es así como en el año 1869 en adelante, ya Don Justo Castro, con cepas enviadas de Burdeos con intervención de Miguel Pouget, - que fueron las que dieron origen a las primeras y mas importantes viñas

franceses de Mendoza y San Juan, plantó el su primera viña de vides seccionadas y aún pueden verse las murallas de cimiento de piedra con que las circundó. Eran dieciocho o veinte hectáreas, entre las que también habían vides de uvas criollas; sus miras eran lejanas y tanta dedicación puso en la empresa, que el enorme trabajo de la pared con que la rodeó, habla elocuentemente.-

En ese entonces, habían en San Juan, muy pocos propietarios de viñas y en su mayoría de una extensión muy reducida. Tenían preferencia por los cultivos de cepa cabeza, los que eran sumamente viejos, y explotaban preferentemente las variedades; moscatel, mollar, ferral y criolla.

Con el moscatel se hacía la pasa y el aguardiente, motivo de comercio con el Litoral y el Norte; la uva mollar, era la preferida para la elaboración de vinos de mesa y la criolla para los vinos comunes. La fabricación por ese entonces en San Juan, no pasaba de ser para el consumo del hogar, cuando más para la consumición local. El departamento de Puyuta o de los Desamparados, era el de más viña, los fundos particulares contaban de seis, siete o diez hectáreas cuando más, y así podemos afirmar que la industria vitivinícola en dicha Provincia, fué decayendo, casi hasta extinguirse, a mediados del siglo XIX, y sustituida para el engorde de los animales, con los excelentes alfalfares que en esas tierras se obtenían.-

Recién a partir de 1860, se pudo notar en los cultivos de vides en la zona de San Juan, un pequeño incremento en sus cultivos, en ese año, apenas existían 3.000 hectáreas de viñedos, mientras que en año 1750, llegaba ya a 1.500 hectáreas.-

Con los viñedos a ocurrido en esta Provincia lo mismo que con los olivares, según constancia que obra en el archivo a cargo del laborioso sacerdote Doctor A.G. Hernandez; San Juan poseía hasta 1706, grandes plantaciones de olivos, que permitían la fabricación de aceite, siendo éste producto y la aceituna, motivo de un activo comercio con el Litoral. Ahora no se encuentran en San Juan grandes extensiones cultivadas con olivos, no obstante la intensa propaganda del Ministerio de Agricultura que estimula el cultivo de esa oleácea.-

La Industrialización de la Uva:

Entre los hombres que sabían industrializar bien su producción, en 1858, estaba Don Timoteo Basualdo. El hizo muchos y penosos via-

jes hacia el litoral, llevando arropes, aceitunas, aceites, alfajores, cuando la amenaza de los indios constituía una seria dificultad.-

Al llegar Don Justo Castro a San Juan en 1862, la elaboración del vino se reducía a procedimientos tan primitivos como éstos: las bodegas de los mas adinerados, estaban constituidas de un pequeño lagar de pañedes de algamasa, con fondo inclinado de piedra canteada (laja), donde a "pata" se pisaban los racimos vaciados de los yoles. A medida que se realizaba esta operación, hacia un costado de la pileta se amontonaba, con horquetas de madera, la uva ya pisada, es decir, el orujo. Terminado el trabajo de la pisa, cubríase el orujo con grandes tablones apretados con pesadas lajas, a fin de que al prensarse por la carga, se fueran despidiendo los últimos residuos del jugo que aún quedaba sin escurrirse totalmente.-

Del lagar, el mosto se mandaba a otra pileta, de ésta se trasegaba para su fermentación, a pipas de algarrobo; una vez fermentado se trasegaba a otras piletas para su clarificación, que se estimulaba con sangre de vacuno, clara de huevo o cola de pescado; ésta última era poco conocida.-

El orujo se vaciaba en un tacho grande de cobre y se sometía al fuego; del tacho derivaba un serpentín que pasando por un recipiente lleno de agua para su refrigeración, desembocaba en una tina donde se destilaba el alcohol que luego se comerciaba.-

Otro procedimiento que practicaba la gente menos acomodada, era el del "noque", donde se pisaba la uva, de allí pasaba por un bitoque a un cajón agujereado, para impedir el paso del hollejo, cayendo el mosto en una tinaja bocona de hierro cocido, la cual, una vez llena, se cambiaba y dejaba fermentar; después, con porongos grandes, se trasegaba el vino a otra tinaja de mayor capacidad, donde se clarificaba o guardaba para el expendio o añejamiento. El porongo es un adnículo casi totalmente desaparecido, aún es raro el mate (porongo chico) que no ha mucho, colgaba de las destiladeras que surtían de agua potable para el consumo casero.-

René Lafebre y su influencia en Chile y en la Argentina:

El descollante sabio Rene Lafebre, traído de una de las mas afamadas escuelas de Francia, contratado especialmente por el gobierno de Chile para dirigir la "Quinta Normal Agronomica", fué, en materia agropecuaria, la más reputada autoridad de Sud-América. Sus obras

traducidas a varios idiomas, sirven de consulta en la Universidad de La Plata y Buenos Aires.-

Este sabio llegó a Chile en el año 1871 y fué el que infundió a Don Justo Castro, aquel ardoroso entusiasmo, con que abrazó la formidable empresa de desarrollar y dar impulso a la industria vitivinícola de nuestro país, y en especial modo de San Juan, cuando todos arrancaban las pocas cepas de cabeza y la elaboración de vino solo alcanzaba para abastecer los hogares que lo producían y algo para el precario comercio interprovincial, este hombre de trabajo arriesgáballo todo, para cimentar en la patria, tan admirable industria. Así se explica como en el año 1891 su establecimiento de Caucete que fundara en el año 1870 al 74, fuera el más importante de Sud-América y uno de los mas grandes del mundo de su tiempo.-

Fundación de la Quinta Normal de San Juan:

En 1862, el Gobernador de San Juan, Don Domingo Faustino Sarmiento, inauguraba la Quinta Normal, la que comprendía una extensión de tres cuadras y media mas o menos; pero no obstante el entusiasmo del esclarecido estadista, al comprender la finalidad práctica de aquella importantísima institución, la escuela fué decayendo hasta el abandono mas completo. Recién en el año 1886 y gracias al estímulo y empeño de unos cuantos hombres, la escuela se remozó y un soplo de vida la llena de vitalidad; se introducen de Europa árboles, plantas y semillas y se llevan de Chile cuatro mil vides especiales que se solicitan a Lafebre.-

Selección de variedades de cepas importadas:

Cuando se realizó en la Ciudad de Córdoba la primera exposición Nacional, Don Justo Castro había ampliado y renovado sus viñedos con grandes extensiones y con plantas cada vez mas seleccionadas; San Juan envió a ella vinos elaborados por los procedimientos rudimentarios de entonces; estos vinos no eran exportables, no habían tenido oportunidad de competir con los vinos importados del litoral y por éso, cuando llegó el caso, sólo obtuvieron segundos premios; muchos hacían vinos en San Juan en aquellos años, pero ninguno supo afianzar ni consolidar la producción y los primeros premios correspondieron a los vinos de Mendoza y Córdoba por su superior calidad.-

Importación de vides especiales en gran escala:

Desde 1872, en que ya producía vino de su primera uva para

el consumo local, nacional y exportación, Don Justo Castro no descansa un instante. Trabaja arduamente e incorpora los elementos mas modernos e indispensables a su establecimiento. Importa los famosos "Fudres Madres" (grandes toneles impregnados del bouquet del tipo de vino) que trae directamente de Italia y Francia, garolas o molidoras de mano, etc. Centuplica sus actividades en un ensanche de acción múltiples.-

Después del año 1873 o 1874, recién el vino de San Juan cobra relieve con otro de la República, es decir, cuando Don Justo Castro pone al servicio de su fabricación toda su dedicación y actividad y hace traer de Chile doscientas mil plantas de los afamados establecimientos Subercasseaux y Ocagavía y de las siguientes variedades: Cabernet, Pinot, Malbeck y Semillón, dando empuje en forma admirable a su elaboración de vinos, tratando de superarse siempre en cuanto a la calidad y pureza de lo que produce.-

Esos viñedos fueron los más grandes de San Juan, en sus especialidades, en aquel entonces; la plantación de las vides se realizó en el sistema de espaldera y cada planta distaba un metro sesenta centimetro de la otra, separadas las hileras por un comellón de dos metros de ancho; en ése trabajo se tuvo el prolijo cuidado de no mezclar las especies en los respectivos cuarteles a efecto de tener la seguridad de que en el período de la cosecha, los vendimiadores manejaran solo una variedad destinada a vaciarse en el lagar, y como garantía para la fabricación de los vinos genuinos.-

Hemos visto como el espíritu de Don Justo Castro vivió inflamado por el progreso y cómo identificó su personalidad de precursor y fundador de la vitivinicultura en San Juan y en el País.-

Bastáronle veinticinco años de árdua y tesonera labor, innovando siempre, para cimentar sobre bases incommovibles la industria, y consolidar la principal fuente de riqueza de la Provincia de San Juan.

La Industria Moderna en Mendoza:

Desde los primeros tiempos de la emancipación, hasta la llegada a Mendoza del ferrocarril en el año 1885, se puede decir que la industria del vino llevó una vida estéril y agónica, restringida su capacidad productora por la escasez de habitantes que consumieran el exceso de su elaboración, por la carestía de los fletes, y los peligros e inconvenientes de todo orden que obstaculizaban la salida del vino fuera de los límites de la provincia.-

Como es sabido, el intercambio comercial de Mendoza, se hacía casi en su totalidad con la República de Chile, de donde se importaban la mayor parte de las mercaderías, maquinarias y herramientas que necesitaba para sus reducidas necesidades, viéndose en la imposibilidad de mandar allí sus productos, por ser análogos a los de Chile, con los que no podía competir, en precios, por la carestía de los transportes.-

Pero una vez que el riel llegó a tenderse en el territorio de la provincia, que la primera locomotora - como anuncio del progreso - dejó oír su silbato cerca de las primeras estribaciones de Los Andes majestuoso, pareció que una fiebre se apoderaba de la población de Mendoza, habitualmente tranquila y pacífica, que vino a revolucionarla en el sentido del progreso y en la realización de las mas altas y nobles aspiraciones del trabajo.-

Es que con el riel llegó también un nuevo factor que tanto y tan benéficamente ha influido en el porvenir y en la potencialidad de Mendoza, me refiero al inmigrante, al brazo extranjero, que traía de sus lejanos países, especialmente de Italia, España y Francia, la pujanza y el instinto emprendedor y de dominio que ha caracterizado a la raza latina, a través de los siglos y de todas las edades.-

Con el ferrocarril desapareció el problema del transporte, y los caldos mendocinos, si bien de renombre, apenas se conocían en los mercados del interior, y no tardaron en llegar a las plazas de consumo, donde tuvieron la mejor aceptación, abriendo de inmediato nuevos horizontes al esfuerzo y laboriosidad de los habitantes de Mendoza.-

Don Tiburcio Benegas:

Justo es aquí rendir especial homenaje a Don Tiburcio Benegas, nacido en 1845 en la floreciente Ciudad de Rosario y educado en los rígidos principios de los hogares coloniales, donde la hombría de

bien y el concepto de la moral eran los puntales mas fuertes de todo solar.-

Inclinado su espíritu hacia las cuestiones comerciales y financieras, muy joven lo vemos ingresar al Banco Nacional en la Sucursal de Rosario, desde donde demostró las condiciones que le harían mas tarde sobresalir y triunfar.-

Se vinculó a los hombres mas prominentes de la industria y del comercio, y compenetrado del porvenir económico del país, llamaba a su despacho a los hombres de trabajo y les habría créditos liberales para facilitar la obra de engrandecimiento común.-

En 1881, Benegas, atraído por las noticias fabulosas que llegaban de la California Argentina, de la provincia de Mendoza, decidió trasladarse a ella, donde continuó, al frente del Banco Nacional, la tarea emprendida en Rosario; mediante el préstamo estimuló en todas sus formas las plantaciones de vid en la región cuyana, las que poco a poco fueron extendiendo sus sábanas verdes al pié de Los Andes.- Predicó además con el ejemplo, al formar el valioso Establecimiento del "Trapiche", que ha dejado vinculado su nombre en forma impercedera, a la industria madre de Mendoza.-

A poco de llegar, después de estudiar de cerca la situación de esa región, se dió cuenta de la potencialidad en ciernes de esta provincia andina, y digo en ciernes, porque en ése momento, se llevaba todavía allí una vida colonial. No había ninguna industria que mereciera el nombre de tal; métodos primitivos, sistemas anticuados, sin organización comercial adecuada, era el panorama que presentaban las mismas.-

Sin embargo, una de ellas ya empezaba a vislumbrarse antes de la llegada del ferrocarril; como sabemos, ya se elaboraban vinos, utilizando las uvas de viñedos plantados por los españoles y de las pocas cepas francesas introducidas por Pouget, pero éstos apenas alcanzaban para el consumo local. El comercio de exportación, que en tiempos anteriores era realizado a lomo de mula a las regiones del litoral y del Paraguay, era casi nulo; sólo había en el año 1883 dos mil setecientas hectáreas de viña de uvas criollas, del país, y muy pequeña cantidad de cepaje francés.-

Pero esa postración que en la precitada época sufría la industria vitivinícola, solo era transitoria, era el período larval de la

misma; en las entrañas de las tierras mendocinas se gestaba algo grandioso.-

Después de la llegada del ferrocarril, Don Tiburcio Benegas tuvo una intuición genial: comprendió que había llegado la oportunidad de explotar concientemente y dar impulso a esa industria naciente, la vitivinicultura.-

Para ello, había que hacer enormes sacrificios. En Mendoza casi no se encontraban cepas de buena calidad; solamente quedaban maltrechas las pocas que provenían de los sarmientos que preocupó de plantar el gran sabio Pouget; tampoco existían instrumentos modernos de labranza, ni hombres que conocieran los modernos métodos de cultivo e industrialización. Tales dificultades no amedraron a Benegas; supo que en Chile podía encontrar todo lo que necesitaba y a lomo de mula pasó Los Andes acompañado por otro mendocino, otro "pionner" de la industria vitivinícola, Don Salvador Civit, quien también iba animado por igual inquietud e idénticos propósitos.-

Allí, ambos hombres encontraron lo que buscaban y llevaron poco después a Mendoza cepas de alta calidad, herramientas apropiadas y sobre todo, técnicos en la materia. Esas cepas debieron ser llevadas por el estrecho de Magallanes, lo cual dá una idea de la magnitud del esfuerzo realizado por estos incansables trabajadores.-

Con ese bagaje de progresos regresaron a Mendoza, y tanto Benegas como Civit se dedicaron con renovado empeño a las plantaciones de viña en el departamento de San Vicente, hoy Godoy Cruz.-

La labor de Benegas no se circunscribió a trabajar sus propiedades, sino que tuvo mayor amplitud: de su finca de Godoy Cruz, sacó sarmientos de todas las variedades que poseía y las difundió por la provincia; instruyó a los propietarios sobre los métodos de cultivo apropiados para la vid y no contento con ésa, tuvo un rasgo que mucho le honra: de su propio peculio decidió imprimir una hoja, en la que hacía todas las indicaciones necesarias para mejorar la producción de este cultivo y repartió este volante gratuita y profusamente por toda la provincia.-

Ese rasgo que basta por sí solo para delinear su carácter, es uno de los tantos que pintan con colores propios el espíritu que animaba a Benegas.-

Cuando años posteriores, ocupó el cargo de Gobernador de la

Provincia de Mendoza, contrató en Francia, por intermedio del General Julio A. Roca, a técnicos de merecida fama para que enseñaran a los mendocinos los secretos de la industria que hoy es su orgullo. Desde la Gobernación, continuó la obra ya iniciada desde el llano y con medios más poderosos, inició una era de progresos que dió maravillosos resultados.-

Los viñedos que en 1883 solo ascendían a 2.700 hectáreas, como ya he mencionado, a fines de 1889 llegaban a 6.650 hectáreas aproximadamente, existiendo en ese momento alrededor de 400 bodegas en pleno funcionamiento.-

Poco después, se inicia con furia, con un entusiasmo rayano en el paroxismo, las plantaciones de viña, llegándose a pagar cantidades exorbitantes por el terreno con regadío para dedicar a este cultivo, estimulados por los precios extraordinarios que se obtenían en la venta de las uvas o de los mostos elaborados con ellas.-

Más o menos de aquella época data el renombre de Hilario Las-martres, el primero en embotellar los caldos en esa provincia y cuyos productos han sido motivo de orgullo para los hijos de esa tierra, que con justicia los encomiaban.-

Poco después fueron apareciendo nuevos hombres de trabajo, los cuales hicieron lo propio, iniciándose en ese momento en forma definitiva, la industria del vino fino, de la que han sido sus verdaderos creadores.-

Los vinos embotellados gozaron de gran renombre y su escasa producción era agotada de inmediato por sus consumidores, quienes sabían apreciar la bondad del producto.-

Los pionners de la industria:

Surge así aquella brillante pléyade de pionners de la industria, que parecían empeñados en una rara emulación para ver quien excedía a los demás en capacidad productiva; nos encontramos con personas de espíritu emprendedor y clarovidente, que de humildes obreros llegaron en pocos años de trabajo tenaz e infatigable, a ser la fuerza central y directriz de la industria vitivinícola, y cuyos nombres quedarán eternamente vinculados a Mendoza, que les debe mucho de su progreso. Nos encontramos con hombres nobles y generosos, de una vida íntegramente consagrada al trabajo y a derramar el bien sin mirar a quién, de acuerdo con el bíblico precepto, y que hoy, en una memora-

ble ancianidad siguen su faena al lado de los suyos como uno de los tantos obreros del progreso.-

Los propulsores:

La obra emprendida por los pionners, ha sido seguida y si se quiere, superada por sus continuadores, que día a día se preocuparon en perfeccionar los métodos de elaboración para acreditar e imponer nuestra industria.-

Merced al trabajo y labor de los viejos como de los hombres de la nueva generación, la República Argentina cuenta con una gran industria que hace honor al país y contribuye beneficiosamente a nivelar su balanza económica, disminuyendo en gran escala la introducción de los caldos extranjeros, desde el momento que los propios pueden competir ventajosamente en calidad y precios con los productos importados.-

Y para terminar, no es posible dejar de lado a quienes, cuya iniciativa, tenaz esfuerzo y visión clara, la provincia debe la nueva industria de las uvas de exportar, que año tras año va imponiéndose en los mercados extranjeros, colocando muy en alto la bondad de sus productos y desalojando a sus similares, a pesar de todos los inconvenientes que ha encontrado en su camino.-

C A P I T U L O I I

SITUACION VITIVINICOLA ARGENTINA EN 1900

Nos ocuparemos a continuación, en el estudio de la vid en la República Argentina, de su estado en el año 1900, para destacar mas adelante la importancia que las provincias de Mendoza y San Juan habían ya adquirido en esa época, como tierras madres de nuestra industria vitivinícola.-

A fines del siglo pasado, después de un periodo de reacción, se afianzó la vitivinicultura en nuestro país, lo que pasaremos a demostrar con una rápida exposición de hechos y noticias, relacionados con la industria en general y las varias ramas que ella abarca, tales como la destilación, la industria de la pasa de uva, y otras de no menos importancia.-

Para dar una idea de la magnitud que la misma había adquirido ya entre nosotros en el año 1900, podemos decir, acercándonos bastante a la realidad por pobreza de estadísticas retrospectivas y después de una serie de juiciosas reflexiones sobre la fidelidad de las existentes, que en ése entonces los cultivos de vides en la República Argentina abarcaban aproximadamente una extensión de 45.000 hectáreas, con una producción de 270.000.000 de kgs. de uvas y 1.450.000 hectólitros de vino.-

El número de viticultores era de 9.000, de los cuales 3.000 eran también industriales. Los establecimientos vinícolas alcanzaban al número de 1.800 entre grandes y pequeños. La producción media por hectárea de viña era de 6.600 kgs. de uva y 3.800 lts. de vino.-

El total de vino que se elaboraba, se puede discriminar en los siguientes tipos:

360.000	Hectólitros de vino	Tinto	
420.000	"	"	Criollo
125.000	"	"	Blanco
45.000	"	"	Licoroso
<u>1.450.000</u>	<u>Hectólitros de vino en total.-</u>		

La uva destinada a la mesa, alcanzaba a 4.500.000 kgs.; la industria de la pasa proveía al mercado de 60.000 quintales por año y la destilación producía 13.000 hectólitros de alcohol anualmente.-

El total de la población rural que se dedicaba a la industria vitivinícola se podía calcular, en tiempos normales y en las temporadas de menos de trabajo, en 20.000 personas entre propietarios, contratistas, obreros, peones y demás trabajadores; y no es exagerado asegurar que en la época de la vendimia, las viñas y los establecimientos industriales ocupaban diariamente a más de 30.000 personas.-

El capital que representaban los viñedos existentes, no era inferior a 75.000.000 de pesos m/n., y lo invertido en las bodegas con sus instalaciones, máquinas, recipientes vinarios, etc., se puede fijar en 28.000.000 de pesos m/n., cifras que consideradas conjuntamente, nos dan un total de 103.000.000 de pesos m/n., volumen éste que consideramos de gran importancia si tenemos en cuenta la época de que estamos hablando, y que de por sí solo nos demuestra el gran desarrollo que la industria vitivinícola había adquirido ya en la República Argentina.-

La renta bruta de estos enormes capitales cargada con todos los gastos, intereses y gravámenes fiscales que sobre ella pesan, hasta llegar los productos a las plazas de consumo, es representada por la cifra media de 40.000.000 de pesos m/n., que podríamos subdividir en la siguiente forma:

Valor que pasa a las arcas del Estado y Gobiernos Provinciales.....m\$ñ	5.000.000,-
A las Empresas de F.F.C.C. y transportes va.. "	5.000.000,-
A las tonelerías y fábricas de maquinarias.. "	1.000.000,-
A los obreros, en concepto de jornales..... "	9.000.000,-
Al Capital que facilitaba el dinero destinado a la especulación industrial, o al mismo industrial que no necesitaba del préstamo... "	12.000.000,-
Lo que resta, representa el producto líquido de la viña, que pasa a la caja del viñatero. "	<u>8.000.000,-</u>
Total de la renta bruta...m\$ñ	<u>40.000.000,-</u>

*Viñas
bodegas*

Lo expuesto hasta ahora, demuestra con evidencia la importancia que podemos llamar numérica de la industria en el año 1900; pero desgraciadamente este cuadro tan hermoso se presenta modificado si examinamos se grado de prosperidad desde el punto de vista técnico

y económico. Por ahora, nos bastará con enumerar algunas de las causas y de los defectos que se disciernen a primera vista.-

Ante todo, se notaba en las viñas una serie muy limitada de variedades, cultivadas a menudo en terrenos inadecuados y con sistemas no siempre racionales. La escasez de capitales y la apatía que debastaron los primeros viticultores contribuyeron a agravar el mal, mientras que la naturaleza se encargaba de mitigar sus efectos, manteniendo inmunes a todas las viñas de la república de las numerosas enfermedades que en otros países infectaban la vid.-

Otros obstáculos tenía la industria en la escasez de personal obrero trabajador e inteligente, en los medios de transporte enormemente caros e insuficientes, en las grandes distancias de las viñas a las bodegas y de las regiones de producción a los centros de consumo, en el estado embrionario de los caminos provinciales y departamentales, en la competencia de los productos extranjeros, en fin, en la ausencia de apoyo de parte de los poderes públicos.-

En una palabra, podemos decir que se había generalizado ya la necesidad de numerosas reformas que guiaran a la industria por el camino recto a un progreso real.-

A su favor, en cambio, teníamos la relativa escasez de la producción con respecto a las necesidades del consumo, el poder indudable que representaba como fuente de riqueza nacional y el apoyo obligado, no muy eficaz, aunque siempre importante, del comercio y del consumidor.-

Las Provincias vitícolas en el año 1900:

Tomando en consideración la cantidad de la producción de vino y la extensión de las viñas, las provincias Vitícolas argentinas se podían enumerar en el siguiente orden: Mendoza, San Juan, Entre Ríos, La Rioja, Catamarca, Buenos Aires, Salta, Córdoba y San Luis. Sin embargo, aunque la exactitud de este orden no deja lugar a dudas en lo referente a las tres primeras, la disparidad de opiniones más autorizadas y la discrepancia de los datos estadísticos, no permiten establecer el verdadero lugar que correspondía a las demás.-

Como podemos apreciar, de las catorce provincias Argentinas, en nueve de ellas se cultivaba la vid, lo que significa que la cultura había logrado una buena difusión extensiva, que justifica la confianza

que en ella habían depositado numerosos agricultores e industriales.-

Mendoza y San Juan principalmente, se pueden considerar como la cuna de la vitivinicultura y el centro de donde irradió la luz del progreso vinícola. Su ejemplo de laboriosidad y abnegación es provechoso para la nación entera y para todas sus industrias. Una y otra han luchado con enormes dificultades y han vencido una batalla casi decisiva en el campo de la agricultura y de la industria, haciéndose así dignas de especial mención.-

Valga esto para explicar porque nos hemos ocupado y nos ocuparemos de ellas preferentemente en este trabajo.-

SITUACION VITIVINICOLA DE MENDOZA EN 1900

Clima:

Mendoza ofrece condiciones sumamente favorables para la vitivinicultura; sin embargo, el clima obstaculizó en algo la marcha regular de ésta hacia el progreso: seco, inconstante, caluroso en la época de la vendimia, amenaza a menudo la producción con desastrosas adversidades meteorológicas, como el granizo, las heladas tardías, etc., pero no por esto puede decirse que sea desfavorable a la importante industria.-

Terreno:

En la configuración del suelo y en la abundancia de agua, se notan, por lo pronto, medios eficaces que, en parte, paralizan los efectos del clima. El terreno es de tan variada naturaleza, según las localidades de la extensa provincia, que se presta al cultivo de las más distintas variedades de cepas, afianzándose más aún esta ventaja, por el regadío artificial, tan característico de la provincia Cuyana, que hace llegar los beneficios del agua a las más apartadas regiones.

Los viñedos:

El desarrollo que en breve tiempo adquirió la viticultura en Mendoza es verdaderamente asombroso. A ello han contribuido todas las fuerzas vivas y sanas de los argentinos y extranjeros establecidos en ella. Debido a la deficiencia de los datos estadísticos, no es posible hacer una comparación con las demás culturas; podemos sin embargo afirmar que en ese entonces, esa industriosa provincia había depositado en la vid sus mayores esperanzas. De otro modo no se explicaría el rápido aumento de sus plantaciones en los veinte años anteriores a 1900.-

En 1880 Mendoza contaba con solo 2.000 hectáreas de viña más o menos, mientras que en el año 1900 su extensión se podía calcular en 20.000 hectáreas aproximadamente, representando casi el 50% del total de la república. En dicho periodo, el cultivo de la vid se ha hecho diez veces mayor, con un aumento medio de 900 hectáreas anuales.-

Según las últimas estadísticas de esa época, el número exacto de la extensión de las viñas, era de 19.694 hectáreas en el año 1900, distribuidas en los 16 departamentos de la provincia de acuerdo a las cantidades indicadas en el cuadro N° 1.- Considerando empero que no se hayan declarado todas las plantaciones nuevas, agregaremos a la suma total un 5% de la misma, lo que da un conjunto de 20.500

hectáreas aproximadamente.-

El caso de que en todos los departamentos se cultive la vid, merece ser señalado en apoyo de nuestra aserción referente a la naturaleza de los terrenos de la provincia.-

<u>EXISTENCIA DE VIÑAS EN LA PROVINCIA DE MENDOZA</u> <u>EN EL AÑO 1900 - CLASIFICADA POR DEPARTAMENTOS</u>			
Departamentos	Hects.	Departamentos	Hects.
Ciudad.....	675	Las Heras.....	864
Belgrano (G.Cruz)..	1.958	Luján.....	3.040
Guaymallén.....	3.553	San Carlos.....	176
Maipú.....	5.267	San Rafael.....	771
Rivadavia.....	908	Santa Rosa.....	402
San Martín.....	902	Tupungato.....	3
Junín.....	911	La Paz.....	82
Lavalle.....	124	Tunuyán.....	58
<u>Total de la Provincia: 19.694 Hects.</u>			

En cuanto a los sistemas de cultivo y a las variedades de cepas vitis vinifera, se puede decir que no existían diferencias notables entre los departamentos. Relativamente a la extensión que abarcaba la cultura, eran muy pocas las variedades que figuraban en la provincia, reduciéndose a las siguientes, casi todas francesas: Malbeck, Cabernet, Pinot noir y gris, Sauvignon, Semillón, Merlot, Torronté, Barbera (en una proporción limitada) y la Criolla; esta última conjuntamente con la Malbek y la Cabernet, eran las variedades más generalizadas, las cuales daban lugar a la producción de las dos grandes categorías en que se clasificaban los vinos mendocinos: criollos y franceses, estos últimos en una proporción mayor.-

Los sistemas de plantación eran ya modernos, prevaleciendo el sistema de Cuyot, librado a menudo en sus modificaciones, al arbitrio del viticultor; pero todavía existían viñedos de cepas criollas plantados según el antiguo sistema, a forma de árbol o de cepa de cabeza, abarcando aproximadamente una extensión de 3.000 hectáreas de

terreno.-

La cantidad de uva que se cosechaba en ese entonces, era de 1.345.200 quintales, cuya casi totalidad se destinaba a la vinificación, no alcanzando a 25.000 quintales lo que se exportaba como fruta para uso de mesa; este comercio no era muy vasto debido a la escasez de las plazas de consumo y de las competencias de otras provincias, sin embargo tenía cierta importancia, pues, si consideramos que el precio medio de venta era de \$ 0,70 m/n. los diez kgs. puesta sobre vagón, la totalidad de la uva exportada representaba un capital de \$ 170.000,- m/n. aproximadamente.-

El monto total de la uva que producía Mendoza se podía estimar en m\$ñ 9.200.000,- obteniéndose una producción de 850.000 hectólitros de vino. El valor bruto total del vino producido se estimaba en m\$ñ 13.750.000,- representando pues un aumento de m\$ñ 4.550.000,- sobre el de la uva.- En presencia de semejante suma, desaparece casi la oportunidad de demostrar la importancia de la vitivinicultura mendocina.-

El número de viticultores era de 3.600, apenas una cuarta parte de ellos se dedicaba a la elaboración del vino. Las bodegas inscriptas alcanzaban a 1.082, y calculando que 180 de ellas pertenecían a industriales no productores, los productores bodegueros no podían ser mas de 900.-

En conjunto en las bodegas mendocinas se había invertido un capital de m\$ñ 22.000.000,- y si se tiene en cuenta que el valor de los viñedos mendocinos era de m\$ñ 41.000.000,- la provincia, entre viñas y bodegas poseía un capital de m\$ñ 63.000.000,- He aquí una nueva cifra que aumenta la elocuencia demostrativa de la industria vitivinícola en Mendoza y por ende en la República Argentina en el año 1900.-

Los vinos:

En Mendoza se cultivaban diversas variedades de vides; pero no existía sin embargo su debida correspondencia en la producción vinícola.-

De acuerdo a lo que hemos visto, eran dos las grandes categorías en que ésta se subdividía: la que comprendía los vinos franceses y los vinos criollos; la proporción se podía fijar en seis par-

tes para los primeros y una parte para los segundos.-

La de los vinos franceses abarcaba todos los tipos de vinos tintos, la otra los tipos de vinos rosados o morados que se libraban al consumo.-

Luego venían los Cabernet, los Semillón, los Sauvignon y Pinot, variedades finas de tipo francés, cuyas elaboraciones eran muy reducidas.-

Los vinos blancos hubieran podido en general, haber logrado una cierta importancia si hubieran sido más solicitados en los mercados de consumo, pero no obstante, las tierras de Mendoza no son tan aptas como las de San Juan para producirlos.-

La producción de aguardientes en Mendoza era de 17.000 hectólitros y el valor de los productos destilados, se estimaba en aproximadamente m\$ñ 1.000.000,-

SITUACION VITIVINICOLA DE SAN JUAN EN 1900

Clima:

El clima de la Provincia de San Juan no difiere mucho del de Mendoza, pero es más seco y variable. Los cambios de temperatura son menos frecuentes pero sin embargo siempre fuertes, de modo que perjudican el desarrollo de las plantas. Las heladas tardías y el viento zonda acentúan este grave inconveniente; con todo, el clima es en general favorable a la vitivinicultura, siendo ello un buen motivo que explica el desarrollo adquirido por dicha industria en San Juan.-

Terrenos:

Los terrenos, a pesar de ser de naturaleza muy variada, son en su mayor parte arcillo-arenosos, bastante ricos en ácidos fosfóricos y apropiados para el cultivo de la vid. El agua no siempre es abundante, pero sin embargo constituye un elemento poderoso para la prosperidad de este cultivo.-

Los viñedos:

También en esta provincia la vitivinicultura se ha desarrollado rápidamente, pero su extensión en el año 1900 era bastante inferior a la de Mendoza, como lo es en la actualidad. En efecto, a pesar de que en el año 1887 el área de los viñedos Sanjuaninos era mayor que la cultivada en su provincia limítrofe, el arribo del ferrocarril a esta última y sus excepcionales condiciones naturales, determinaron su más rápido crecimiento.-

Según las opiniones más atendibles, las viñas de San Juan abarcaban en el año 1900 una superficie de 9.360 hectáreas, distribuidas en 18 departamentos vitícolas, y de acuerdo a datos estadísticos la proporción extensiva en cada uno de ellos es la que se indica seguidamente en el cuadro N° 2.-

Casi la mitad de las viñas estaba compuesta por variedades criollas; la Pinot noir y gris y la Malbek eran los únicos tipos que representaban las cepas francesas. Es verdaderamente extraño que no se diera un mayor impulso a estas últimas, después de los primeros experimentos iniciados por el Gobernador Don Justo Castro y por el Señor Juan Cereseto pocos años antes, los que fueron coronados por un gran éxito, imprevisto por los viticultores de aquella provincia.-

En cuanto al sistema de cultivo, predominaba el antiguo, en forma de árbol o cepa de cabeza, lo que explica claramente que las

plantaciones de cepas criollas eran de fecha antigua. Los viñedos de variedades francesas se cultivaban por el sistema de Guyot, pero en general, los cuidados que se les dedicaban eran bastante deficientes, notándose, en este sentido, un mayor adelanto de los viticultores mendocinos con respecto a los de San Juan.-

<u>EXISTENCIA DE VIÑAS EN LA PROVINCIA DE SAN JUAN</u> <u>EN EL AÑO 1900 - CLASIFICADA POR DEPARTAMENTOS</u>			
Departamentos	Hects.	Departamentos	Hects.
Concepción.....	1.800	Marquesado.....	300
Buyuta.....	1.580	Jachal.....	290
Santa Lucía.....	1.400	Valle Fértil.....	53
Caucete.....	960	Capital.....	31
Pocito.....	960	Guanacache.....	16
Alberdón.....	580	Iglesia.....	12
Trinidad.....	530	Pedernal.....	11
Angaco Norte.....	440	Cachagual.....	9
Angaco Sur.....	380	Calingasta.....	8
<u>Total de la Provincia: 9.360 Hects.</u>			

Debido a las variadas condiciones en que se hallaban los diversos viñedos de la provincia, resulta un poco difícil determinar su costo exacto; sin embargo creemos que nos aproximaremos bastante a la realidad si fijamos para las viñas plantadas con variedades francesas el precio medio de msn 2.000,- por hectárea, para la criolla el de msn 1.500,- y para las viñas cuyo producto se destinaba exclusivamente a la fabricación de pasas, un precio medio de \$ 1.800,-

De esta forma, el valor total de los terrenos cultivados con viñas, serían representados por:

Viñas Criollas:	4.100 Has.	a \$ 1.500 por Ha....	\$ 6.150.000,-
Viñas Francesas:	3.700 "	" " " 2.000 " "	" 7.400.000,-
Para pasas:	<u>1.560</u> "	" " " 1.800 " "	<u>" 2.808.000,-</u>
Valor de las...	<u>9.360</u> Has.	de viña.....	<u>\$ 16.358.000,-</u>

Este monto de m\$ñ 16.358.000,- demuestra que también en esta provincia la vitivinicultura ocupaba un lugar de privilegio que la hace digna de mención y estudio.-

La producción total de la vid se puede estimar con bastante aproximación en 857.300 quintales de uva, de los cuales, las tres cuartas partes se destinaban a la elaboración del vino, mientras que el resto, es decir cerca de 200.000 quintales, se consumían, parte como fruta, ya sea en la provincia o en las otras plazas de consumo de la República y parte en la fabricación de la pasa; en esta última industria no se empleaban menos de 170.000 quintales.-

Naturalmente, el valor que representaba esta producción era diverso, no solamente por la clase, sino también por el uso que de ella se hacía, pero se puede decir con certeza que oscilaba alrededor de los m\$ñ 3.500.000,- cantidad esta que correspondía a un rendimiento bruto poco inferior al 20% del capital invertido en vino.-

Los vinos:

Los tipos de vino que predominaban en San Juan eran el oriollo, el francés y el blanco, cada uno de los cuales presentaba características que en algo lo diferenciaban de los producidos en la cercana provincia andina. Se puede comprobar por datos analíticos existentes, que en San Juan como en otras provincias vitícolas, especialmente en Mendoza, los productos vínicos carecían de los caracteres constantes para permitir una clasificación racional en categorías.-

El total de la producción vinícola sanjuanina ascendía a cerca de 400.000 hectólitros, de los cuales 300.000 aproximadamente pertenecían a la clase criolla, y el resto a la francesa. En conjunto los vinos producidos anualmente representaban un valor de m\$ñ 5.000.000,-

Las Bodegas:

Existían en la provincia cerca de 1.400 viticultores, correspondiendo a cada uno de ellos una propiedad media de siete hectáreas de viña. La tercera parte de ellos, se dedicaban a la elaboración del vino, siendo 600 las bodegas que aproximadamente existían en ese entonces.-

El capital total invertido en los edificios, instalaciones de toneles, maquinarias, enseres, etc, era de m\$ñ 6.000.000,- los cuales agregados al ya importante monto invertido en las viñas, formaban un conjunto de m\$ñ 22.358.000,-

Industrias afines:

San Juan ostentaba ya una industria que no se conocía en ninguna otra provincia vinícola de la Argentina: nos referimos a la de la pasa de uva, la cual había conseguido una gran importancia.-

Como ya hemos visto, cerca de 170.000 quintales de uva, provenientes de 1.500 hectáreas de viña, se destinaban a ese objeto; la cantidad de pasas que se obtenía era de 43.000 quintales mas o menos, que representaba, al precio medio de m\$N 2,20 los diez kilos, un valor de m\$N 946.000,-

La destilación de alcoholes, estaba menos desarrollada que en Mendoza; una gran parte de su producción se destinaba al encabezamiento de los vinos, pero con un resultado negativo a causa de la calidad inferior del alcohol.-

Además, en pequeñas cantidades, también se producía grappa para uso comercial.-

C A P I T U L O I I I

DESENVOLVIMIENTO DE LA INDUSTRIA VITIVINICOLA ARGENTINA DESDE EL AÑO 1900 HASTA NUESTROS DIAS

Escasas referencias son necesarias para poner de manifiesto el gran desarrollo que, a partir del año 1900, experimentó año tras año la vitivinicultura en nuestro país, hasta adquirir la enorme importancia alcanzada en la actualidad, en que se la puede distinguir como una de las principales fuentes de riqueza de la economía argentina. El numeroso contingente inmigratorio que aumentó nuestra población y dió expansión a la producción agropecuaria nacional, con el consiguiente progreso económico del país, paralelamente con la intensificación de las redes ferroviarias y camineras, han sido los factores que contribuyeron primordialmente a este progreso.-

Alrededor de m\$ñ 900.000.000,- han sido invertidos ya en esta industria, de los cuales corresponden aproximadamente cerca de m\$ñ 400.000.000,- al levantamiento de modernas bodegas, que por su grandeza y el adelanto de su técnica, colocan a nuestros industriales en un lugar de privilegio en el mundo entero; el resto, o sean m\$ñ 500.000.000,- mas o menos, corresponden al trabajo incorporado a la tierra con plantaciones de viñedos.-

En lo que respecta a las plantaciones, la escasez de estadísticas no nos permite hacer un estudio comparativo, detallando la marcha de las mismas en todo el país; no obstante ello, es posible fijar cuales han sido sus principales tendencias, y en general, podemos decir que el crecimiento de los viñedos, no ha seguido un ritmo constante, sino que ha estado supeditado a grandes desequilibrios económicos, provocados muchas veces por la falta de método en el desarrollo de los cultivos.-

La provincia de Mendoza, merced a sus excepcionales condiciones naturales y a la llegada del ferrocarril, vió crecer sus viñedos en forma sorprendente; de 4.700 Has. que tenía en 1887, llegó a tener 19.694 en 1900; 71.649 en 1920; 98.439 y 100.619 en los años 1930 y 1935 respectivamente.-

En el cuadro N° 3, que insertamos a continuación, se puede apreciar la marcha ascendente de la vitivinicultura mendocina desde los años 1887 a 1920.-

AREA PLANTADA CON VID EN MENDOZA

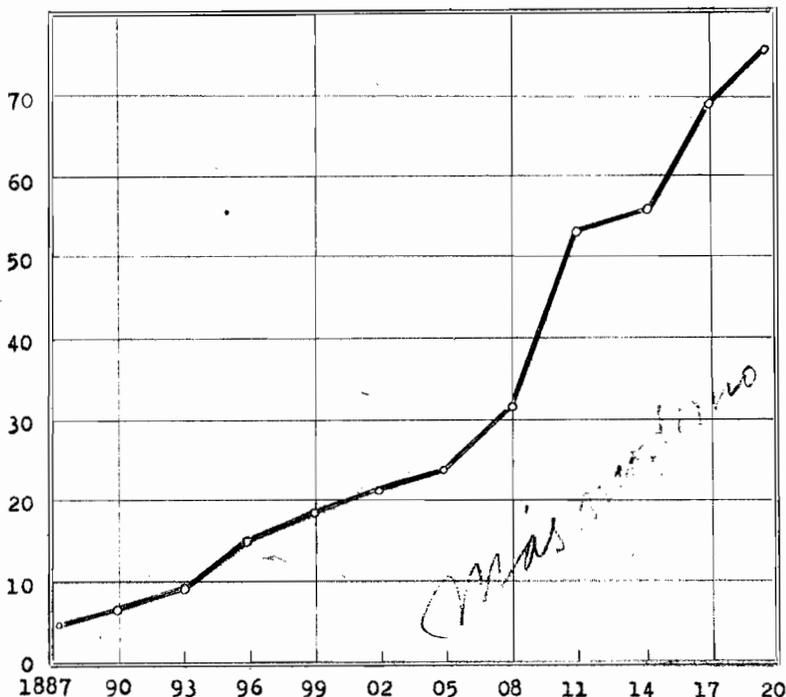
Años	Has.	Años	Has.	Años	Has.
1887	4.721	1898	17.803	1909	38.722
1888	5.572	1899	18.428	1910	44.722
1889	6.393	1900	19.694	1911	53.551
1890	6.394	1901	21.313	1912	53.764
1891	7.861	1902	21.390	1913	54.063
1892	9.348	1903	22.526	1914	55.344
1893	10.560	1904	22.875	1915	56.913
1894	12.310	1905	23.561	1916	59.605
1895	13.489	1906	24.989	1917	68.554
1896	14.806	1907	26.086	1918	69.360
1897	16.328	1908	31.722	1919	70.584

Nota: Hasta 1916 inclusive área en producción y desde esa fecha, área plantada.-

Fuente: Instituto Técnico de Investigaciones y Orientación Económica de la Producción - Provincia de Mendoza.-

AREA PLANTADA CON VID EN MENDOZA

(en miles de Hectáreas)



En la Provincia de San Juan se intensifica la plantación de viñedos entre los años 1915 a 1923, época en que Mendoza soportaba las consecuencias de una crisis vitivinícola que la obligaron a adoptar diversas medidas para impedir, entre otras cosas, una perjudicial baja de precios.- La financiación de tales medidas se llevó a cabo mediante el aumento de los impuestos y la creación de contribuciones a la Cooperativa Vitivinícola, lo que colocó a San Juan en la ventajosa condición de estar libre de esas cargas, circunstancia que, desde luego, propendió a la aludida intensificación. Es así que la superficie total de los viñedos sanjuaninos en 1923, alcanzaba a 14.676 hectáreas.-

El aumento continuó en forma progresiva, para detenerse recién en los últimos años, en que llegó a contar con 27.665 Has. en 1930 y 29.177 en 1935.-

Los viñedos de Río Negro y Neuquén en cambio, han adquirido verdadera importancia recién en los últimos años, favorecidos por las obras de riego, las ventajas acordadas por el régimen impositivo, y el plan de emergencia puesto en práctica en Cuyo a principios de 1930 por las Sociedades Vitivinícolas de Mendoza y San Juan.- En efecto, las 1.273 Has. con que contaban en 1920, aumentaron a 2.284 en 1925, y a 6.172 y 8.456 en los años 1930 y 1935 respectivamente.-

En cuanto a los cultivos de vid existentes en las demás regiones del país, es evidente que su crecimiento ha sido de mucho menor intensidad que en las zonas ya analizadas, y que, probablemente, hubiera sido menor aún, de no haber mediado el aumento de impuestos verificado en las provincias de Cuyo y la creación de gravámenes al consumo en las demás provincias, con tasas protectoras de la industria local en algunos casos, medidas que llegaron a convertirse en verdaderas barreras aduaneras, y que fueron derogadas por la Ley N°12.139 de "Unificación de Impuestos", pero que, no obstante, redujeron la competencia de los vinos cuyanos a términos muy precarios.-

En el cuadro N° 5, puede observarse el área plantada con vid en la República Argentina desde el año 1920 al 1940, y apreciarse su crecimiento en las distintas zonas productoras.- Este mismo desarrollo, se demuestra gráficamente en el cuadro N° 2, en el que se consiguen las curvas correspondientes al total del país, a las Provincias de Mendoza y San Juan y Gobernaciones de Río Negro y Neuquén.-

AREA PLANTADA CON VID EN LA REPUBLICA ARGENTINA, DESDE EL AÑO 1920 A 1940

<u>Area al 31/12 de</u>	<u>Mendoza</u>	<u>San Juan</u>	<u>Rio Negro y Neuquén</u>	<u>La Rioja</u>	<u>Jujuy</u>	<u>Salta</u>	<u>Buenos Aires</u>	<u>Córdoba</u>	<u>Otras Zonas</u>	<u>TOTAL</u>
1920	71.649	12.286	1.273	1.416	210	835	1.014	997	1.561	91.241
1921	72.546	13.028	1.410	1.458	230	850	1.093	1.076	1.586	93.277
1922	73.085	13.779	1.534	1.472	240	851	1.114	1.093	1.611	94.779
1923	73.098	14.676	1.674	1.490	253	858	1.142	1.114	1.646	95.951
1924	75.983	16.344	1.807	1.521	264	862	1.242	1.151	1.679	100.853
1925	78.871	18.615	2.284	1.570	303	880	1.311	1.196	1.766	106.796
1926	85.240	21.136	2.703	1.622	419	894	1.408	1.253	1.845	113.820
1927	85.998	22.992	3.305	1.712	507	904	1.463	1.279	1.898	120.058
1928	92.110	25.628	4.320	1.801	693	922	1.550	1.344	2.028	130.396
1929	95438	26.732	5.266	1.872	797	937	1.603	1.457	2.131	136.233
1930	98.439	27.665	6.172	2.002	908	1.010	1.715	1.607	2.273	141.791
1931	99.288	28.116	6.800	2.060	937	1.054	1.829	1.671	2.764	144.519
1932	99.979	28.695	7.558	2.117	958	1.078	1.941	1.792	2.571	146.689
1933	100.445	28.930	8.106	2.151	996	1.131	2.029	1.994	2.717	148.499
1934	100.619	29.175	8.456	2.184	1.055	1.158	2.149	2.156	2.863	149.815
1935	100.619	29.175	8.456	2.184	1.055	1.158	2.149	2.156	2.863	149.815
1936	100.619	29.175	8.456	2.184	1.055	1.158	2.149	2.156	2.863	149.815
1937	85.266	27.206	9.050	2.182	973	1.155	2.140	2.156	2.823	131.951
1938	83.605	26.945	7.950	2.182	866	1.155	2.140	2.156	2.796	129.795
1939	83.605	26.945	7.950	2.182	866	1.155	2.140	2.156	2.796	129.795
1940	83.605	26.945	7.950	2.182	866	1.155	2.140	2.156	2.796	129.795

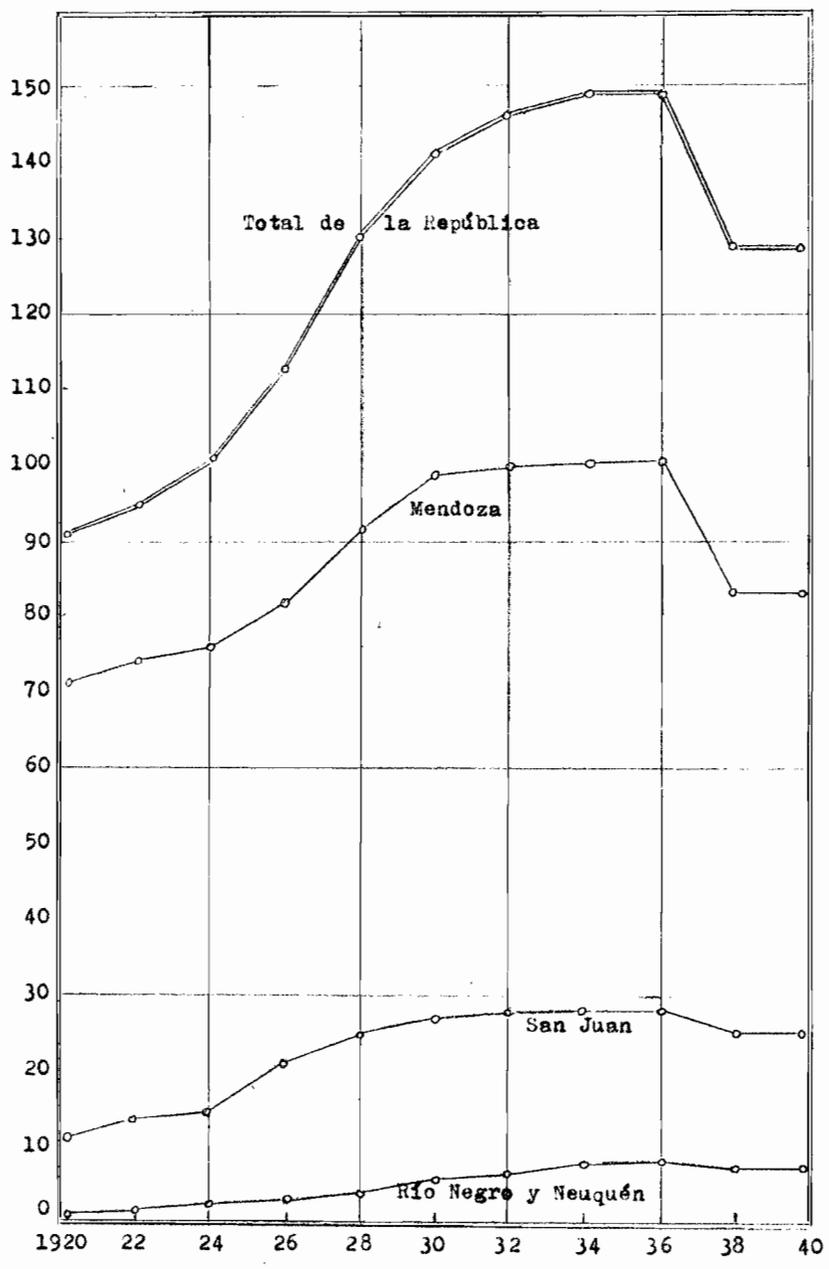
NOTA: Cantidades en Hectáreas.-

FUENTE: Junta Reguladora de Vinos - Instituto Técn. de Invest. y Orient. Económica de la Producción.-

Más moderno

AREA PLANTADA CON VID EN LA REPUBLICA ARGENTINA

(en miles de hectáreas)



De un simple análisis de las cifras del cuadro N° 5, surge en evidencia el constante aumento del área cultivada, aumento que se verifica proporcionalmente en todas las zonas vitícolas del país.- Es así que las 91.241 Hectáreas de vid existentes en 1920, alcanzan a 149.815 en 1934, cantidad que se mantiene sin variantes a través de los años 1935 y 1936, como lógica consecuencia, por una parte, de la disposición que determina el Art.6° de la Ley 12.137, que fija a toda nueva plantación de vid vinífera un gravámen de m³n 1.000,- por Hectárea, y por otra, a la gran crisis vitivinícola reinante en aquella época.-

Durante los años 1935 y 1936, las plantaciones se mantienen, pues, sin variantes.- En el año 1937, en cambio, el área cultivada sufre un brusco descenso de 17.664 Hectáreas en el total del país, correspondiente a la extirpación de viñedos dispuesta por la Junta Reguladora de Vinos, en ejercicio de las disposiciones establecidas por las Leyes Nacionales N°12.137 y 12.355.-

En el año 1938, se vuelven a erradicar vides en una superficie de 2.156 Hectáreas, cantidad que agregada a las 17.664 Hectáreas extirpadas en el año anterior, totalizan 20.020 Hectáreas. Durante los años 1939 y 1940, no se producen alternativas en el área cultivada.-

El cuadro N° 6 permite apreciar los viñedos erradicados por la Junta Reguladora de Vinos en las distintas zonas vitíferas del país, durante los años 1937 y 1938, medida esta que se tomó como uno de los medios conducentes a aliviar a la industria del exceso de producción que pesaba sobre la misma, haciendo cada vez más difícil la colocación del producto elaborado; en el mismo cuadro, se puede observar además, la existencia de viñas en las distintas zonas antes de la erradicación o sea en el año 1936 y después de la misma, en el año 1940.

No creemos que la medida adoptada por la Junta Reguladora al efectuar la extirpación de los viñedos, haya sido la más acertada, a pesar de haber sido tomada en una situación de emergencia; además de implicar una inexplicable destrucción de riquezas, temperamente este reñido con los mas elementales principios de la economía, ha sido contraproducente en lo que a la necesidad misma del producto se refiere, y sus efectos pueden apreciarse cabalmente en los años actuales, en que se pone de manifiesta una marcada escasez de producción, con relación a las necesidades del consumo.-

ERRADICACION DE VIÑEDOS EN LA REPUBLICA ARGENTINA

LEYES Nos. 12.137 y 12.355 NACION.

<u>Z O N A S</u>	<u>CENSO 1936</u>		<u>ENTIRPADO Ley 12137</u>		<u>CONPRADO Ley 12355</u>		<u>TOTAL ERRADICADO Leyes 12137 y 12355</u>			<u>ESTADO EN EL AÑO 1940</u>	
	Superfic. Has.	%	Superf. Has.	%	Superfic. Has.	%	Superfic. Has.	%	5 a/ 1936	Superfic. Has.	%
Mendoza.....	100.619,1	67,2	4.315,0	66,4	12.698,6	93,9	17.013,6	85,0	16,9	83.605,5	64,4
San Juan.....	29.175,4	19,5	1.663,5	25,6	566,5	4,2	2.230,0	11,2	7,6	26.945,4	20,8
R.Negro y Neuquén	8.456,0	5,6	394,6	6,1	112,2	0,8	505,8	2,5	6,1	7.950,2	6,1
Buenos Aires.....	2.149,3	1,4	9,0	0,1	---	--	9,0	0,1	0,4	2.140,3	1,6
Córdoba.....	2.155,7	1,5	---	--	---	--	---	--	--	2.155,7	1,7
La Rioja.....	2.183,7	1,5	1,8	--	---	--	1,8	--	--	2.181,9	1,7
Salta.....	1.158,3	0,8	3,2	--	---	--	3,2	--	0,3	1.155,1	0,9
Jujuy.....	1.055,4	0,7	43,7	0,7	145,7	1,1	189,4	0,9	17,9	866,0	0,7
Entre Ríos.....	916,4	0,6	67,2	1,1	---	--	67,2	0,3	7,3	849,2	0,7
Catamarca.....	862,1	0,6	---	--	---	--	---	--	--	862,1	0,7
Otras Zonas.....	1.083,4	0,6	---	--	---	--	---	--	--	1.083,4	0,7
<u>T O T A L</u>	149.814,8	100,0	6.498,0	100,0	13.522,0	100,0	20.020,0	100,0	13,4	129.794,8	100,0

Fuente: Junta Reguladora de Vinos - Actualización Censo de Viñedos Año 1936.-

Los resultados generales del Censo de Viñedos realizado en el año 1936, comprueban que en dicho año el área total plantada con viña en la República se elevaba a 149.814,8 Hectáreas, distribuidas en 27.197 viñedos.- Esta superficie situaba la Argentina en el noveno lugar dentro del conjunto mundial de las naciones, según puede apreciarse en el detalle inserto a continuación:

1° - Francia.....	1.505.000 Has.
2° - España.....	1.382.000 "
3° - Italia.....	959.000 "
4° - Argelia.....	399.000 "
5° - Portugal.....	350.000 "
6° - Rumanía.....	319.000 "
7° - U.R.S.S.....	252.000 "
8° - Hungría.....	214.000 "
9° - Argentina....	150.000 "
10° - Grecia.....	150.000 "
11° - Bulgaria.....	110.000 "
12° - Chile.....	96.000 "

Fuente: Junta Reguladora de Vinos.-

En el cuadro N° 7, puede observarse la distribución por provincias y territorios de las 149.814,8 Hectáreas de viñedos, comprendidas en las 27.197 propiedades existentes en la República en el año 1936; poco después esta distribución ha variado, como consecuencia de la extirpación llevada a cabo por la Junta.-

El viñedo nacional se encuentra distribuido entre un número considerable de pequeñas propiedades, en contraste con la magnitud de las grandes Bodegas, que aparentemente suponen la existencia del latifundio vitícola.-

Este dato merece destacarse, por cuanto destruye categóricamente la difundida opinión de que las viñas pertenecen a las grandes empresas vitícolas, cuando en realidad ninguna de las grandes Bodegas posee lo suficiente para abastecer las necesidades de su propio expendio.-

Mendoza, San Juan y Rio Negro, poseían en conjunto el 92,2 % del total general referido; si a este total se le suma el área planta-

das en las provincias de La Rioja, Catamarca, Salta y Jujuy, resulta que el 95,8 % del total general del país pertenece a las provincias andinas y Gobernación de Rio Negro y desde luego, a las zonas irrigadas de sus respectivas jurisdicciones.-

El desplazamiento de los viñedos a tan considerable distancia de los mercados consumidores, obedece a la influencia del medio climático, resultados económicos del cultivo y a la mejor calidad de la producción. En efecto, el mayor rendimiento y el superior tipo de viñas, depende de varios factores: clima, suelo, regadío y buena variedad de cepas, y principalmente la influencia del factor climático es índice preponderante de que las principales zonas vitícolas argentinas se encuentren alejadas de los mercados de consumo, contrariando las ventajas de la ubicación vecinal.-

<u>CANTIDAD DE VIÑEDOS Y SUPERFICIE POR REGIONES</u>					
REGIONES	VIÑEDOS		SUPERFICIE		Sup. med. Has.
	Cantidad	% s/total	Hectáreas	% s/total	
Mendoza.....	10.962	40,3	100.619,1	67,2	9,2
San Juan.....	5.471	20,1	29.175,4	19,5	5,3
Rio Negro.....	2.012	7,4	8.278,8	5,5	4,1
Buenos Aires..	1.366	5,0	2.149,3	1,4	1,6
Córdoba.....	1.754	6,5	2.155,7	1,5	1,2
La Rioja.....	2.027	7,5	2.183,7	1,5	1,1
Salta.....	706	2,6	1.158,3	0,8	1,6
Jujuy.....	313	1,1	1.055,4	0,7	3,4
Entre Ríos....	452	1,7	916,4	0,6	2,0
Catamarca.....	697	2,6	862,1	0,6	1,2
Santa Fé.....	1.015	3,7	748,5	0,5	0,7
Ago.del Estero	107	0,4	165,4	0,1	1,5
Corrientes....	105	0,4	53,2	-	0,5
Tucumán.....	52	0,2	40,6	-	0,8
Misiones.....	7	-	23,3	-	3,3
San Luis.....	35	0,1	52,4	-	1,5
Neuquén.....	116	0,4	177,2	0,1	1,5
TOTALES	27.197	100,0	149.814,8	100,0	5,5

Fuente: Junta reguladora de Vinos - Censo de Viñedos AÑO 1936

C A P I T U L O I V

ESTADO ACTUAL DE LA INDUSTRIA VITIVINICOLA ARGENTINA

Habiendo analizado ya el desarrollo de la industria vitivinícola en nuestro país desde el año 1900 hasta nuestros días, nos abocaremos al estudio de la vitivinicultura en la actualidad bajo la faz técnico-administrativa, para obtener una idea cabal de la preponderante importancia de esta industria en la economía de la República.-

Es así como entraremos en materia con un análisis de las distintas variedades de explotación, para seguir con los diversos tipos de uvas, y los sistemas de explotación, conducción y administración de los viñedos.-

Variedades de Explotación de los Viñedos Argentinos:

Hasta la realización del censo de viñedos por la Junta Reguladora de vinos en el año 1936, los datos sobre la distribución de las variedades en las distintas zonas vitícolas argentinas, eran confusos e imprecisos; por intermedio del censo aludido, se logró establecer las clases de vides en explotación y su distribución en las distintas regiones.-

Las explotaciones de vid, persiguen dos finalidades económicas distintas: la vinificación y la venta de uva como fruta, ya sea en el mercado interno o la destinada a la explotación.-

No debemos empero olvidarnos de las uvas sin semilla, destinadas a la producción de pasas, lo que puede llegar a ser entre nosotros un renglón de incuestionable interés, pero en los resultados del censo se puede advertir la casi absoluta ausencia de variedades sin semilla, especiales para pasas, siendo este un aspecto evidentemente rezagado en la producción vitícola nacional. El censo registra el cultivo de 40,8 Hectáreas de vides típicas para pasas, claro está que éste es un dato correspondiente al año 1936, pero es una cantidad insignificante para satisfacer la creciente necesidad del mercado interno, abasteciéndose este rubro con producto de la importación; a tal efecto, deseo destacar que si entre nosotros se propendiera el aumento de la producción de las variedades destinadas a pasas, no solamente se llegaría a abastecer el consumo interno, sino que su producción sería suficiente para exportar a otros países, pudiendo llegar a ser una verdadera fuente de riqueza nacional.-

En general, se clasifican como típicas para pasa, exclusiva-

mente a las variedades desprovistas de semilla, debiéndose aclarar que la generalidad de las variedades de mesa y en particular el moscatel blanco, son excelentes paseras, a la vez que es considerable la proporción de esa producción que se destina para pasas en nuestro país.-

La vinificación, absorbe la casi totalidad de la producción, con la circunstancia de que todas las variedades de mesa, inclusive las típicas de fantasía, se destinan a la elaboración, cuando no se les encuentra mejor mercado como fruta.-

La delimitación entre las variedades de vino y mesa, ofrece muy serias dificultades, debido a que unas y otras son indistintamente vinificables; nuestra legislación, sin embargo, la establece en principio en el Art.6° de la Ley 12.137, creando un gravamen de emergencia a toda nueva plantación de vid vinífera, es decir a todas las variedades que se explotan con destino a la vinificación. De atenernos a la clasificación botánica; las únicas excepciones, comprenderían a las vides americanas, al grupo de origen asiático no clasificado y a las no recomendables como productoras directas.-

Variedades Típicas de Vinos: Al ocuparnos de estas variedades, las mas importantes entre nosotros, debemos recordar que el mejor vino se obtiene de la mejor uva. El desarrollo de la máxima calidad de la uva es privilegio de muy pocas regiones en la tierra, que gozan de clima y suelo excepcionalmente propicio para el cultivo de la vid - En nuestro país, tenemos zonas en las provincias andinas que son sumamente aptas para el cultivo de las variedades mas delicadas y mejores - Es también necesario, para obtener resultados favorables en materia vitícola, que la variedad explotada responda a las características agroclimáticas de la zona.-

Las mejores uvas se producen en climas templados, convenientemente secos y más bien luminosos, con veranos sin sensibles variantes en la temperatura, ni grandes calores; en los climas fríos, la producción de azúcar en la uva es insuficiente y su acidez excesiva, lo que redundaría en la buena calidad del vino; en los climas templados y secos, característicos de nuestras principales zonas vitícolas, las plantas elaboran cantidades de azúcares extraordinariamente abundantes y la acidez en estos casos, suele descender al límites impropios, para la armonía química del vino.-

Con respecto a la composición del viñedo argentino, se nota en la actualidad un marcado predominio de las variedades introducidas de Francia, y de la secular criolla Cuyana. Las vides de origen italiano y español, se encuentran mucho menos difundidas.-

De la colección importada de Francia, se destaca el selecto grupo de las vides que dieron y conservan el renombre de los grandes vinos de Burdeos y Borgogna, representadas por las variedades "Cabernet", "Merlot", "Verdot", "Malbek", "Semillón", "Sauvignon", y los famosos "Pinot", blanco, gris y negro.-

Entre las variedades tintas con mayores méritos de este grupo, figura en primer término la "Cabernet", adaptada con feliz éxito en las mejores zonas de la Provincia de Mendoza, obteniéndose de la misma, vinos tintos de gran clase, y se destina a la elaboración de tipos finos; desgraciadamente, esta magnífica variedad de vinífera, se encuentra difundida en proporciones demasiado ínfimas, como para influir en las características de los vinos corrientes. Su cultivo reducido, se debe a su escaso y caprichoso rendimiento, además de ser muy propensa y sensible al ataque de las enfermedades mas propagadas en los viñedos argentinos.-

El "Merlot", al igual que el Cabernet, está igualmente dotado de notables aptitudes para producir vinos tintos de alta calidad, pero tampoco se le explota en cantidades apreciables en nuestro país.-

El "Malbek", ha sido sin duda entre las variedades tintas francesas, la preferida en nuestro país, especialmente en la región de Mendoza, elección realizada con indudable acierto, porque este noble cepaje, de muy buenas aptitudes viníferas, y de excelente rinde, ha caracterizado el mejor de los vinos tintos corrientes de la producción nacional y el de mayor consumo.-

El "Verdot", merece también particular mención, encontrándose considerablemente difundido en Mendoza, San Juan y Rio Negro. Este cepaje, conjuntamente con el Malbek, son los mas apreciados para la elaboración del tipo comun francés que acredita la producción mendocina; esta variedad demuestra una gran adaptación a nuestro suelo, a la vez que produce abundantemente; de la misma, se obtienen vinos excelentes y muy aptos para añejar. En mezcla con el Malbek mejora apreciablemente el tipo y calidad de la última.-

De las variedades blancas de origen francés, adaptadas con mayor ventaja a nuestro suelo, se destacan la "Semillón" y la "Sauvignon", con cuyos frutos se elaboran los famosos vinos "Sauternes" en Francia; se las explota con éxito en Mendoza, Rio Negro y San Juan; de sus frutos se obtienen exquisitos y muy finos vinos blancos, orgullo de la producción nacional, y los más apreciados de su categoría. En las tres zonas mencionadas, se demuestra preferencia por el Semillón, pero en muchos casos es mezclado con el Sauvignon de características muy semejantes.-

Ambos cepajes, se comportan en condiciones satisfactorias en nuestras principales zonas vitícolas, aunque solamente alcanzan calidades excelentes en las regiones mas temperantes y en las tierras de mejores aptitudes.-

Las variedades referidas, forman, podríamos decir, el grupo mas selecto de la producción viticola nacional. El Malbek y el Verdot se destinan a la elaboración de vinos tintos comunes, el Cabernet y el Merlot a la elaboración de vinos tintos finos, y el Semillón conjuntamente con el Sauvignon, a la elaboración de vinos blancos de clase.-

Las afamadas variedades Pinot (negro, blanco y gris), utilizadas para la elaboración de vinos finos, claretes y blancos, de exquisito bouquet y delicada finura, destinados también para la elaboración del Champagne, que tanto incremento está tomando en la actualidad en nuestro país, se cultivan con éxito en nuestro suelo, y se producen en condiciones muy ponderables en nuestras zonas mas aptas para su cultivo, aunque en proporciones muy reducidas, debido principalmente a sus irregulares rendimientos y por tratarse de uvas que, a causa de la estructura apiñada de sus racimos y a la poca consistencia de sus granos, están expuestas a serios accidentes por las acción climáticas y microvigámicas diversas.-

Los Pinots, con el Merlot y el Cabernet y algunas otras variedades de aptitudes enológicas similares, se explotan con miras exclusivas a la elaboración de vinos finos, como ya lo hemos expuesto anteriormente, especialidad que por ahora se encuentra limitada a las necesidades de un reducido consumo. Es indudable, sin embargo, que estas uvas, empleadas en proporciones razonables en la elaboración de los tipos de consumo corriente, mejoraría notablemente su calidad, por lo que no tiene justificación su menguada difusión en el viñedo argentino.-

Procedente de Italia, se han introducido numerosas variedades de valores viníferos ponderables, pudiéndose citar entre otras, la "Nebbiolo", "Freisa", "Grignolino", "Balsamina", "Raboso", etc. La "Bonarda" y "D'Asty", designadas en nuestro país con el nombre común de "Barbera", son las más cultivadas entre nosotros de las variedades italianas, en razón de sus altos rendimientos y de su buena adaptación a nuestro clima; se las cultiva con bastante preferencia en Mendoza, y de sus frutos se obtienen especiales vinos tintos.-

El "Kaisling", cepaje base de los famosos vinos del Rhin, se adapta y produce convenientemente en los buenos suelos de Mendoza, San Juan y Río Negro, e integra con el Semillón, Sauvignon, y Pinot blanco, las variedades blancas con más méritos enológicos de las explotadas en el país.-

De las variedades procedentes de España, merece señalarse especialmente la "Pedro Ximenez", por su extraordinario rendimiento y fácil adaptación a las tierras salinas; su propagación ha adquirido gran importancia, y de la misma se obtienen vinos blancos de gran alcoholicidad y de muy buen paladar.-

Las variedades de las que nos hemos ocupado precedentemente, son las más difundidas e importantes de origen europeo, introducidas en nuestro país, pero no debemos olvidarnos de las vides denominadas "Criollas", cuya explotación entre nosotros se remonta, como ya hemos visto, al siglo XVI, se introdujeron de Chile, de donde a su vez se importaron del Perú; con ellas se elaboraron nuestros primeros vinos y se las cultivaba en la forma denominada "Cepajes de cabeza".-

Las variedades Criollas, presentan características muy semejantes, se confunden con el nombre de "Criolla chica" o de vino, por lo menos dos variedades afines; los frutos de estas variedades presentan diferencia en su color.-

El cultivo de estos cepajes en Mendoza y San Juan, les ha definido características íntimamente regionales, después de la evolución que, poco más o menos, sufren todas las variedades hasta adaptarse a las condiciones del medio en que se desarrollan.-

De sus frutos, se obtienen muy buenos vinos típicos, de paladar y aroma particular, siendo posible imitar con éxito las cualidades de los famosos "Carlones" españoles.-

En la Provincia de San Juan, las variedades Criollas, suman

en conjunto casi el 50% del total de viñas existentes en su suelo, elaborándose con sus frutos el principal tipo regional.-

En la Provincia de Mendoza, la superficie cultivada con vi-
des "criollas", en el momento de la realización del censo, alcanzaba
al 9,6% del total de la Provincia.-

Estas variedades han sufrido un cierto desprestigio con re-
lación a las variedades europeas, lo que es debido, puede decirse,
a dos causas principales: en primer término a las deficientes aptitu-
des de los suelos a que se les destina, dándosele generalmente la
prioridad en los mejores terrenos, a las variedades europeas, y en
segundo término, a la impropia aplicación de su elaboración, cortán-
dola con otras clases de vino, con lo cual no solo pierde su tipo ca-
racterístico, sino que perjudica el tipo de mezcla, en proporción
cualquiera que esta se efectúe.-

Variedades de Mesa:

A pesar de la progresiva importancia que ha venido adquirien-
do en estos últimos años el consumo interno y la exportación de estas
uvas, estimulada con eficaces medidas oficiales de fomento, su produc-
ción excede los requerimientos del mercado, máxime en estos momentos,
en que el cierre de los mercados internacionales agrava aún más este
desequilibrio.-

La explotación de este renglón, además de considerar la cor-
recta elección de las variedades que satisfagan las necesidades de su
mercado, debe consultar igualmente la diversidad de la producción,
porque es indudable que en el éxito de la misma influirá el mayor
tiempo que pueda ofrecerse al público uva fresca en grado de madurez
conveniente, y que no haya sido conservada demasiado tiempo en frigo-
ríficos.-

Bajo este punto de vista, no es metódico el cultivo de las
variedades de mesa en nuestro país.- Ni el mercado interno se ve abas-
tecido en el término que sería posible si se llegasen a alternar los
cultivos con variedades de madurez escalonada, ni la uva que se expen-
de al consumo reúne siempre las condiciones de madurez apetecibles y
consistentes.-

El excedente de la producción de estas uvas con relación a
las necesidades de su consumo, se destina por lo tanto a la vinifica-
ción, obteniéndose vinos de tipo y calidad inferiores, lo que da lu-

gar a que se les dé salida cortado con los vinos comunes, los que a su vez desmerecen con la mezcla.-

La circunstancia de que el fruto de la vid, cualquiera sea su variedad, es comestible y a la vez vinificable, no debe ser razón suficiente para considerar improcedente su delimitación técnica industrial.-

De estar legalmente delimitadas las variedades de vino y mesa a los efectos del destino de sus respectivas producciones, se obtendrían grandes beneficios: las elaboraciones contarían con materias primas de aptitudes mas adecuadas para producir tipos y calidades más satisfactorios, y el cultivo de las uvas de mesa, por su parte, se limitaría a las variedades mas selectas y con mayores perspectivas en los mercados consumidores, evitándose de esta forma la elección caprichosa de cepajes neutros, que perjudican la estructura del viñedo argentino.-

Esta política, tan necesaria al perfeccionamiento de la industria vitivinícola de nuestro país, la alienta en principio el espíritu del Art. 6° de la Ley Nacional Nº12.137, primera orientación de nuestra legislación, conducente a fijar la delimitación legal entre la vitivinicultura y la viticultura.-

El cultivo de las uvas de mesa en nuestro país, está radicado en su casi totalidad en las Provincias de Mendoza y San Juan.- Se explotan con estos fines, un número considerable de variedades clásicas, entre las que podemos citar la Moscatel Sanjuanina, Cereza, Ferral, etc, y se ha llegado a obtener también una interesante colección de vides de "Alta Fantasía", entre las que podemos enumerar las siguientes: Ohanez, Lattuario, Maravilla de Málaga, Alhponse Lavallée, Emperador, Palomino y numerosas más. Del grupo de las primeras, los notables Moscatel (blanco y rosado), acreditan méritos insuperables por las características insuperables de su sabor y aroma.-

Variedades de Alta Fantasía:

La explotación de estos cepajes en nuestro país, no obstante ser relativamente reciente, ha llegado a alcanzar apreciable difusión.

Del grupo de las fantasías, se destacan en nuestro país, por su belleza y excelentes aptitudes viajeras, la Almería, Angelino, Iattuario y otras diversas variedades.-

La imponderable hermosura de las uvas de fantasía, con sus

colores de variados matices, magnífica estructura y tamaño de los granos y racimos, contrastan con el sabor y aroma insustancial de que adolecen en su generalidad.-

No han llegado a alcanzar en el mercado interno la acogida que se les dispensa a los exquisitos moscateles y otras variedades de mesa que brinda la producción nacional, pero en el orden internacional las variedades de mesa presentan en general muy poca resistencia a los viajes largos, por cuya razón es solo posible la exportación para las uvas de fantasía, dotadas de mayor resistencia, y el cultivo especializado, generalmente se observa entre nosotros, en las explotaciones destinadas al comercio exterior.-

Sistemas de Explotación de los Viñedos:

El cultivo de los viñedos es permanente durante diez meses al año y exige constante actividad y conocimientos técnicos especiales.-

Los riego, las araduras, el abono de los terrenos, los cambios de madera, reposición de alambres, la poda, atadura, desbrote, envoltura, despampanado, limpieza y conservación de cupos, hijuelas y desagües, requieren en términos generales, el trabajo permanente de obreros agricultores.-

Para la debida atención de los viñedos, existen distintos sistemas de explotación, pudiéndoselos clasificar en la siguiente forma:

a) Administración Directa por sus Dueños:
Mediante este sistema, la atención de la viña es encomendada a jornaleros o mensuales, que son los que tienen a su cargo todos los trabajos concernientes al cultivo. La explotación por esta forma, se denomina "por administración", porque todos los trabajos culturales del viñedo están bajo la vigilancia directa de su dueño o de su administrador.-

Conviene aclarar que este sistema no se refiere exclusivamente al cultivo mediante asalariados dirigidos por su dueño, sino que también y en gran parte, a la viña atendida personalmente por el propietario y sus familiares. Este régimen impera en la pequeña propiedad vitícola y es el único posible desde el punto de vista económico, siendo así que en las extensiones menores de diez hectáreas aproximadamente, la atención que no es dispensada directamente por sus dueños y familiares, ofrece muy pocas perspectivas económicas y a medida que esas

superficies se reducen, muy raramente se confía su cuidado a terceros, así como son pocas las viñas de mayor extensión atendidas directamente por sus propietarios.-

b) Administración por medio de Contratos:

El régimen de explotaciones por medio de contratos se ha generalizado en las plantaciones vitícolas, especialmente en todos aquellos viñedos de mayores extensiones.-

En el sistema de contratos, cuando el contratista ejecuta por su cuenta todos los trabajos y gastos que exige el cultivo, percibiendo en pago una parte o porcentaje previamente estipulado de la producción, el método se denomina "aparcería".-

Es mas corriente que el contratista perciba por sus trabajos una anualidad o mensualidad fija por cada hectarea trabajada, más un porcentaje de la producción del viñedo, siendo en estos casos generalmente a cargo del propietario, el suministro de animales, herramientas, etc.; en otros casos, es el contratista quien aporta directamente los animales y demás implementos necesarios: siendo así, el sueldo y porcentaje del mismo es mayor que en el caso anterior.-

En estos dos casos explicados, en que se les entrega a los contratistas porcentajes de la producción, ya sean la compensación en uva directamente, o el pago de su valor en moneda nacional de acuerdo al precio medio de plaza que el contratista recibe por su trabajo, varía con el rendimiento de la viña, interesándole por lo tanto obtener la mayor producción posible, lo que a su vez garante la buena atención del viñedo.-

El régimen de la "Aparcería", difiere del régimen por "Contrato" propiamente dicho, en las obligaciones del cuidador y en la forma de su retribución; en el Contrato, el suministro de animales, herramientas y demás implementos corre generalmente a cargo del propietario de la viña, y el contratista percibe por sus trabajos, una cantidad fija por hectárea y año, la que recibe en cuotas mensuales, y como retribución extraordinaria, un pequeño porcentaje de la producción, que suele oscilar generalmente entre un 5% y 10%, y que se entrega en la forma ya estipulada. En el caso de la Aparcería, el "aparcerero" provee corrientemente los medios y elementos requeridos para el cultivo, percibiendo como retribución de sus tareas y gastos que adelanta, un porcentaje convenido de la producción como única paga, el que, por su-

puesto es mayor que el porcentaje que se le entrega extraordinariamente al contratista.-

El por ciento de producción que se le fija al contratista o al aparcerero, está en relación inversa al rendimiento de la viña; vale decir, que es mayor cuando es menor la capacidad productiva del viñedo; esto se hace teniendo en cuenta las alternativas de los rendimientos en unos y otros cultivos, pues existen viñas que, teniendo una producción elevada, permiten al trabajador percibir un valor equivalente con un menor porcentaje, del que trabaja un viñedo de menor producción, que otorga al contratista o aparcerero un porcentaje mayor.-

En las provincias de Mendoza y San Juan, impera el régimen del "Contrato", a inversa de las otras zonas vitícolas, y puede afirmarse que mediante este sistema, se ha resuelto un verdadero problema social, con una amplitud poco común a otras explotaciones agrícolas, como bien lo demuestra el crecido número de personas que han llegado a formar una pequeña fortuna trabajando como contratistas.-

En el momento de la realización del Censo de Viñedos (Año 1936), la explotación por administración, ya sea directamente por sus dueños y familiares o mediante asalariados, regía en 18.500 viñedos, o sea, en el 68,3 % del total de viñedos de la República, pero sólo abarcaba 56.300 hectáreas, el 37,6% del total general explotado con viñas.-

Con la explotación mediante contratos, ocurría un fenómeno completamente inverso al sistema anterior; en sólo 5.200 viñedos regía el sistema de contratos, cantidad esta que representaba el 19,1% del total respectivo, alcanzando en cambio una superficie de 32.200 hectáreas, cantidad que representa el 54,9% de la superficie total cultivada con viñas en 1936 en nuestro país.-

En el cuadro que se detalla a continuación, se especifican los porcentajes de viñas y superficies correspondientes a cada uno de los sistemas de explotación que se empleaban en nuestro país en el momento de la realización del Censo.-

El cuadro de referencia, extractado del Censo de Viñedos, es, podemos decir, aproximadamente el panorama que se nos presentaría en el año 1940, debido especialmente al poco tiempo transcurrido desde su realización, y a que los sistemas de explotación, en sus programas de trabajo, eran raramente cambiados por sus propietarios.-

<u>SISTEMAS DE EXPLOTACION DE LOS VIÑEDOS ARGENTINOS</u>		
Métodos	Viñedos % s/total	Superficie % s/total
Adm. por sus dueños	68,3	37,6
" " Contrato	19,1	54,9
" " arriendo	4,5	2,1
" " Aparcería	4,0	3,7
Sin indicación	4,1	1,7
Totales	100,0	100,0

Sistemas de Conducción en los Viñedos Argentinos:

Los distintos sistemas que pueden adaptarse para la conducción de las plantas de vid, tienen gran influencia en la calidad de las producciones y en sus rendimientos.-

En el viñedo argentino existe una organización ponderable desde el punto de vista de la disposición y distancia en las plantaciones, a los efectos del asoleo y aireación del cultivo, que permite el mayor aprovechamiento de los terrenos y otorga facilidades para los trabajos culturales y de recolección del fruto.-

La espaldera baja, preconizada por Guyot en Francia, ha merecido la preferencia de nuestros viticultores, y es así que con su introducción ha ido desapareciendo paulativamente el antiguo sistema de cepajes de cabeza. Desde su adopción en el país y con el fin de poblar el viñedo con el máximo posible de cepas, se le han hecho variadas modificaciones, pero sin comprometer su conveniente aireación y asoleo.-

Es así como la plantación mas densa en este sistema de espaldera, admite alrededor de 5.500 cepas por hectárea; la distancia entre las hileras de vid, se aproxima a 1,70 m. más o menos y de 0,90 a 1 m. entre planta y planta, dándosele un promedio de 1,20 m. de altura.-

Esta espaldera baja, se ha preferido en general para el cultivo de las variedades de vino, y en cambio el sistema de espalderas altas se utiliza para el cultivo de algunas variedades de mesa y de ciertas viníferas muy vigorosas.-

En uno y otro caso, las hileras se orientan de Norte a Sud, con el objeto de que sus frutos reciban durante el día convenientemente el sol, para obtener en esta forma, un grado máximo de madurez.-

El terreno en estas plantaciones, se encuentra dividido en cuarteles, de un largo aproximado de 100 metros, separados entre sí por callejones, por los cuales se distribuyen las acequias regadoras y los desagües, a la vez que sirven para el tránsito de los vehículos.

La distancia entre las hileras, la altura de los viñedos, la densidad y orientación de las plantaciones en esta forma, son indispensables para el desarrollo normal de las plantaciones y madurez del fruto.-

Cada hilera se compone en la generalidad de los casos, de 3 alambres, los que se distancian entre sí alrededor de 0,40 m.; estos hilos son los que aseguran el cepaje y sostén de la carga.-

La espaldera, facilita además la perfecta realización de las labores del suelo, podas, tratamientos, riegos y recolección de los frutos. La poda que se le aplica permite por su parte una racional distribución de la carga, como también la renovación de las partes envejecidas de las plantas, y una fácil reposición de las fallas.-

En esta forma, se obtiene rendimientos ampliamente satisfactorios en los viñedos bien cultivados, y sus beneficios son de indudable interés para la generalidad de las zonas vitícolas del país y para la totalidad de las vides viníferas.-

Otros de los ~~sistemas~~ sistemas de conducción que han llegado a adquirir bastante difusión en nuestro país, son los parrales; el mismo se ha introducido en especial modo en la Provincia de San Juan, donde el porcentaje de viñas cultivadas por este sistema, se eleva casi al 50% de su superficie vitícola.-

Entre nosotros se adoptan distintos tipos de parrales, prefiriéndose los mismos, en general, para el cultivo de las variedades más vigorosas.-

En San Juan, se ha generalizado un sistema local de parrales que condice con las características climáticas de esa zona y variedades que se explotan; el mismo está dispuesto en hileras que se distancian 1,70 m. entre sí, y tendidas en dirección de Norte a Sud; la distancia entre las plantas es variable, pero siempre menor con respecto a las hileras; la red alámbrica horizontal que cubre la superficie, se encuentra a una altura apenas indispensable para hacer posible el tránsito de hombres y animales sin que los mismos alcancen los racimos. En la Provincia de Mendoza, está mas difundido el parral "Veneciano",

vulgarmente llamado "Pini", el que se utiliza unicamente para el cultivo de las variedades de vino; este sistema se caracteriza por el reducido número de plantas por hectárea, las que van dispuestas en grupos de cuatro alrededor de cada uno de los postes encargados de sostener la red alámbrica, dispuestos en fila a distancias uniformes de 4 metros aproximadamente; en muchos casos estos postes suelen ser de cemento, lo que si bien eleva el costo de plantación considerablemente, amplían ilimitadamente su duración.-

En Mendoza, a este sistema de conducción se le considera como uno de los mas productivos, pero es de destacar que el mismo no se ha generalizado grandemente, dándose le, como ya hemos manifestado, mayor preferencia a la espaldera baja.-

Otro tipo de parral "Veneciano", que difiere del anterior en la colocación y altura de los alambres, se ha adaptado en las provincias de Mendoza y San Juan, al cultivo de variedades de mesa y alta fantasía.-

-----oOo-----

C A P I T U L O V

PRINCIPALES CARACTERISTICAS DE LAS ZONAS PRODUCTORAS ARGENTINAS

Estudiada en el Capítulo precedente, la faz técnico-administrativa de la viticultura, en sus características generales a todo el país, dedicaremos este capítulo al estudio de esas mismas características en forma particular a cada una de las Provincias y Territorios Nacionales vitícolas, ampliándolo con el análisis del estado presente de los cultivos, estudio y adaptación de las tierras y variedades vitícolas, influencia del clima, sistemas de riego, etc, para destacar en esta forma la mayor o menor importancia que esta industria ha adquirido en cada una de las zonas a analizar.-

-.PROVINCIA DE MENDOZA.-

La Provincia de Mendoza ocupa un lugar destacadísimo y el de mayor importancia entre las zonas vitícolas del país.-

Los factores que más han contribuido a la expansión de los florecientes viñedos mendocinos, consistieron en las posibilidades y organización de su irrigación, a las inmejorables características de su suelo, y a las buenas cualidades de su clima.-

La irrigación, tan profusa como sistemática, con que cuenta la Provincia de Mendoza, es factor importantísimo para que todos sus cultivos sean irrigados artificialmente con agua derivada de sus cuatro grandes ríos: Mendoza, Tunuyán, Diamante y Atuel; el agua de los mismos se capta por diques o tomas, de donde arrancan los canales principales e hijuelas derivadas, que son los que proveen el agua a las cabeceras de las propiedades, de donde se distribuye a los viñedos.-

Una inteligente Ley de Irrigación, fija los derechos correspondientes, siendo de notar que la administración del agua la efectúan los mismos regantes, quienes eligen sus autoridades en la materia, siendo la Dirección General de Irrigación una repartición autónoma, que dirige esta importantísima rama de la riqueza pública de la provincia.-

La principal concentración de los viñedos, pertenece a la zona irrigada por el río Mendoza, comprendiendo importantes secciones de los departamentos de Luján, Maipú, Godoy Cruz, Guaymallén, Las Heras,

Lavalle, y Norte de San Martín. El panorama que presenta la zona de influencia del río Mendoza, es magnífico e imponente, caracterizándose en general por la uniformidad y calidad de su producción vitivinícola.-

El Río Tunuyán, beneficia a dos importantes secciones:

a) La del Alto Tunuyán, en donde se encuentran excelentes tierras de los Departamentos de San Carlos y Tunuyán.-

b) El Bajo Tunuyán, que riega los viñedos de parte de los Departamentos del Este Mendocino, Junín, Rivadavia, San Martín, Santa Rosa y La Paz.-

El Río Diamante, riega los viñedos restantes en el amplio Departamento de San Rafael, ubicado en la parte Sud de la Provincia; en la zona de influencia de este río, los viñedos ofrecen gran analogía con los de la zona irrigada por los ríos Mendoza y Tunuyán.-

El Río Atuel, riega parte de San Rafael y Gral. Alvear; la vitivinicultura en esta zona está todavía poco desarrollada, por tratarse de una de las últimas zonas colonizadas de la provincia.-

El Suelo mendocino con sus inmejorables características, es otro factor que ha contribuido grandemente en la gran difusión de la vid en su territorio.-

En síntesis general, podemos decir que en esta Provincia encontramos cuatro tipos característicos de suelo, a saber:

- a) Las regiones alto ripiosas
- b) Las regiones salinas
- c) Las grandes llanuras de aluvión
- d) Las depresiones cenagosas

variantes que pasamos a detallar:

a) Las regiones alto ripiosas, presentan la siguiente estructura: capa superficial o vegetal de espesor variable, de constitución areno-arcillosa, sobre un subsuelo de arena gruesa alternada con grava y rodado, encima de una capa regularmente profunda de cantos rodados.-

La capa vegetal, en parte alternada con ripio, proviene de los materiales mas livianos llevados por las corrientes y lluvias torrenciales.-

Las tierras con esta constitución ofrecen excelentes aptitudes para todo cultivo que permita el clima y son verdaderamente óptimas para obtener mejor calidad. En general requieren abundante caudal

de agua para mantenerlas convenientemente húmedas a causa de su gran pendiente y permeabilidad.-

b) Las regiones salinas, deben su composición a la acumulación progresiva de sales solubles en su superficie, siendo este fenómeno el que determina la naturaleza salina de su suelo.-

En estas regiones, debido a su constitución, se malogran en gran parte los cultivos, por cuya razón la producción en esta clase de suelo es invariablemente de calidad mediocre. La cepa criolla y otras similares, igualmente rústicas, son las más explotadas en los suelos salinos de Mendoza.-

c) Los suelos de aluvión están formados por los trasportes de las lluvias, vientos, y cenizas volcánicas; tienen una constitución mas bien ligeramente areno-arcillosa, siendo su perfil profundo y rico en fertilizante, a causa de las complejidades del aporte. Esta zona abarca la casi totalidad de la planicie occidental andina.-

d) Depresiones cenagosas; las ciénegas desecadas completan el otro tipo de suelo explotado en Mendoza.- En la zona de influencia del Río Mendoza, se han incorporado a la agricultura importantes extensiones ganadas a las ciénegas, y están transformadas en hermosos viñedos, chacras y huertas.-

Estas tierras deben su extraordinaria fertilidad al abundante ázoe y humus que contienen.-

En general presentan la capa freática muy superficial, inconveniente muy serio para los cultivos perennes, debido a la profundidad que alcanzan sus raíces.-

Los rendimientos de las viñas en los suelos de origen cenagoso son en general los más elevados de la provincia, pero la calidad es mediocre.-

Las tierras mendocinas, como se vé, presentan diferentes aptitudes para la viticultura, con repercusión en los rendimientos y en la calidad de la producción.-

Son verdaderamente excelentes los de constitución arenoarcillosa sobre subsuelo riposo. Su fertilidad depende de la profundidad de la capa vegetal; sobre estas tierras se encuentran los mas importantes viñedos de la provincia.-

Los suelos salinos y cenagosos son susceptibles de corrección con buenos desagües. Los suelos de aluvión, bien trabajados pueden

producir abundantemente y dan calidad satisfactoria.-

Otro factor que ha contribuido grandemente a la mayor difusión de la vid en esta provincia, son las cualidades de su clima, que reúne las tres cualidades básicas que exige la vid para vegetar normalmente: el calor conveniente, que es el factor de mayor influencia en el crecimiento vegetativo; la luminosidad satisfactoria, que influye directamente en el aceleramiento del trabajo clorofiliano, puesto que a mayor luminosidad, mayor elaboración de sustancias orgánicas y por consiguiente, mayor producción de azúcar en la uva, y grado higrométrico seco, lo que tiene fundamental importancia en la normalidad del proceso vegetativo, mientras que el exceso de humedad favorece el desarrollo de los parásitos y los numerosos criptógamas que atacan la vid.-

La influencia del calor, puede ser neutralizada por la falta de luminosidad y el exceso de humedad, de tal modo que no basta el índice de la temperatura media de una región para considerarla con aptitudes para el cultivo económico de la vid, si la luz y la humedad no son igualmente satisfactorias.-

A la falta de luminosidad y exceso de humedad, se debe que en la región del litoral argentino, con temperaturas medias casi idénticas a las de algunas zonas vitícolas de Mendoza, el desarrollo vegetativo y la maduración de la uva no sean normales.-

En concreto, las zonas irrigadas del territorio mendocino, gozan en general de muy buenas aptitudes climáticas para el cultivo de la vid.-

En esta provincia, sus más importantes centros vitivinícolas se extienden a ambos márgenes de sus grandes ríos, desde el Mendoza al Atuel, ocupando los viñedos altitudes y latitudes muy diferentes; como consecuencia de ello, se observan apreciables distancias en el ritmo de su madurez entre los viñedos existentes en el Sur y el Norte de esta provincia, debido a la diferencia de temperatura en las respectivas regiones.-

Mendoza posee las viñas más extensas del país, en lo referente a la propiedad privada, pero a pesar de esta circunstancia la subdivisión de los viñedos indican una marcada tendencia al minifundio, a lo que contribuyen los múltiples factores económicos y sociales que vienen determinando la mayor distribución de la propiedad inmobiliaria.-

A tal efecto, podemos citar un estudio efectuado por la Junta Reguladora de Vinos en el Censo de viñedos realizado en el año 1936 dispuesto por el Poder Ejecutivo Nacional por Decreto N° 73311 de fecha 20 de Diciembre de 1935; en el mismo, se especifica que las viñas mayores de 25 Hectáreas, suman en Mendoza 794 propiedades, abarcando en conjunto una superficie de 51.835,3 Has., es decir, el 51,6 % del total cultivado en la provincia, y especifica además que las viñas menores de 5 Has. comprenden 7.077 propiedades.-

En la Provincia de Mendoza, el total explotado con viñas en el año 1940 alcanzaba a 83.605,5 Has. según puede apreciarse en el cuadro N° 9, el que nos muestra el área correspondiente a cada Departamento en el año 1936, la erradicación de viñedos efectuada por la Junta Reguladora, y la existencia de viñas en el año 1940, como así también el tanto por ciento que le corresponde en ése año a cada departamento sobre el total general de la Provincia.-

EXISTENCIA DE VIÑAS EN LA PROVINCIA DE MENDOZA, POR DEPARTAMENTOS						
DEPARTS.	Existencia 1936	ERRADICACION			Existencia 1940	%s/ Total
		Extirp.	Compras	Total		
Capital....	159,1	18,7	---	18,7	104,4	0,2
Gral. Alvear	1.915,8	36,6	214,4	249,0	1.666,8	2,0
Godoy Cruz.	1.413,5	40,0	---	40,0	1.373,5	1,6
Guaymallén.	9.403,6	251,0	705,8	956,8	8.446,8	10,1
Junín.....	8.788,6	210,9	1.781,4	1.992,3	6.796,3	8,1
Las Heras..	3.107,4	125,7	163,0	288,7	2.818,7	3,4
Lavalle....	2.947,5	247,8	769,6	1.017,4	1.930,1	2,3
La Paz.....	351,8	1,5	16,0	17,5	334,3	0,4
Luján.....	10.876,0	72,5	97,2	169,7	10.706,3	12,8
Maipú.....	18.793,2	515,9	289,6	805,5	17.987,7	21,5
Rivadavia..	10.261,3	420,1	1.353,7	1.773,8	8.487,5	10,2
Santa Rosa.	1.080,2	57,7	186,6	241,3	838,9	1,0
San Carlos.	2.754,6	13,9	471,1	485,0	2.269,6	2,7
San Rafael.	17.311,4	1.752,2	4.680,4	6.432,6	10.878,8	13,0
San Martín.	9.411,2	387,7	1.529,5	1.917,2	7.494,0	9,0
Tunuyán....	1.041,0	114,5	195,1	309,6	731,4	0,9
Tupungato..	1.002,9	48,3	250,2	298,5	704,4	0,8
TOTALES	100.619,1	4.315,0	12.698,0	17.013,6	83.605,5	100,0

Nota: Cantidades en Hectáreas

Fuente: Junta Reguladora de Vinos - Censo de Viñedos Año 1936.-

Segun puede observarse, el Departamento de Maipú ocupa el primer puesto, con una superficie de 17.987,7 Has., cantidad esta que representa el 21,5% del total general explotado con viñas en la provincia; en este departamento, están situadas una gran cantidad de Bodegas, entre las que figuran las más grandes e importantes del país; los vinos de Maipú gozan de gran prestigio entre los consumidores, por sus excelentes tipos y calidades.-

En segundo lugar, figura el Departamento de San Rafael, con 10.878,8 Has., representando el 13,0% del total de la provincia; los vinos que producen los viñedos de este importante Departamento del Sud mendocino, son de excelente calidad, especialmente los tipos blancos, que son muy solicitados por su exquisito paladar y aroma.-

No debemos olvidarnos del Departamento de Luján, que ocupa el tercer lugar en importancia, con una superficie de 10.706,3 Has., o sea el 12,8% del total general de la provincia; los viñedos del departamento de Luján merecen especial mención por su excelente rendimiento y calidad de su producción.-

El cuadro N° 9 nos muestra además que las erradicaciones de viñedos alcanzaron en la Provincia de Mendoza a la cantidad de 17.013 Has. en total, correspondiendo de este monto 4.315 Has. a la extirpaciones de viña y 12.698 Has. a la compra de viñedos por la Junta Reguladora de Vinos.-

El Departamento de San Rafael es la zona de la provincia en que más se erradicaron viñedos, alcanzando esta medida a 6.432,6 Has. entre compra de viña y extirpaciones.-

Variedades de Explotación en la Provincia de Mendoza:

Las 83.605,5 Has. de viña que contaba Mendoza en el año 1940, estaban distribuidas en las siguientes variedades:

VIDES EUROPEAS TINTAS DE VINO

Malbeck.....	43.558,4	Hectáreas	representando el	52,3%
Verdot.....	11.596,8	"	"	13,9%
Bonarda.....	3.959,6	"	"	4,7%
Cabernet.....	705,3	"	"	0,8%
Pinot.....	607,0	"	"	0,7%
Tintoreras.....	342,8	"	"	0,4%
Francesas varias..	<u>2.087,2</u>	"	"	<u>2,5%</u>
Totales.....	<u>63.496,4</u>	Hectáreas	representando el	<u>76,0%</u>

VIDES EUROPEAS BLANCAS DE VINO

Semillón.....	1.577,5	Hectáreas	representando	el 1,8%
Riesling.....	10,8	"	"	" --
Pedro Kiménez....	1.623,7	"	"	" 1,9%
Francesas varias..	<u>134,6</u>	"	"	" <u>0,2%</u>
Totales.....	<u>3.346,6</u>	Hectáreas,	representando	el <u>3,9%</u>

Criolla de vino...	<u>7.573,7</u>	Hectáreas	representando	el <u>9,1%</u>
--------------------	----------------	-----------	---------------	----------------

VIDES DE MESA

Moscatel Blanco...	72,1	Hectáreas,	representando	el --
Moscatel Rosado...	2.283,6	"	"	" 2,8%
Sanjuanina.....	2.703,0	"	"	" 3,2%
Cereza.....	1.201,0	"	"	" 1,5%
Ferral.....	37,4	"	"	" --
Torrentés.....	283,3	"	"	" 0,3%
Varias.....	<u>166,8</u>	"	"	" <u>0,2%</u>
Totales.....	<u>6.747,2</u>	Hectáreas,	representando	el <u>8,0%</u>

OTROS TIPOS

Vides de Fantasía.	1.225,4	Hectáreas,	representando	el 1,5%
Vides de Pasas....	27,2	"	"	" --
Americanas.....	101,7	"	"	" 0,1%
No determinadas...	1.087,3	"	"	" 1,4%

Las variedades típicas de vino de origen europeo, suman, en los tipos tintos, la cantidad de 63.496,4 Has., que representa el 76% del total explotado con viñas en la Provincia; este porcentaje es un fiel reflejo de la buena adaptación de éstas vides a los suelos mendocinos.-

La variedad malbeck representa el 52,3% del total cultivado con vid en la provincia, abarcando una superficie de 43.558,4 Has., siendo el tipo más explotado; en segundo término figura el Verdot, con un total de 11.596,8 Has., representando el 13,9%, vale decir que ambas variedades abarcan en total 55.155,2 Has. y representan en conjunto el 66,2% del área cultivada.- La Bonarda, de origen italiano, representa el 4,7% con un total de 3.959,6 Has.-

Las variedades europeas blancas, suman en total 3.346,6 Has.,

representando este grupo el 3,9% del total general de la Provincia; corresponde el primer lugar entre estas variedades, a la Pedro Ximénez, con un total 1.623,7 Has., representando el 1,9%; y seguidamente la Semillón, abarcando la cantidad de 1.577,5 Has, o sea el 1,8%.-

La criolla de vino, representa el 9,1% del total de la Provincia, abarcando una superficie de 7.573,7 Has. Entre las vides de mesa, tiene mayor importancia el moscatel rosado, siguiéndole en orden la sanjuanina y la cereza.- Podemos observar que las vides de mesa se cultivan en Mendoza en una superficie de 6.747,2 Has., representando el 8% del total cultivado con vid en esta Provincia.-

Recordemos acá, que para producir vinos ponderables es indispensable que las variedades existentes reúnan aptitudes y sobre todo buenas condiciones de adaptación a las características de la zona; en lo que a Mendoza se refiere, se encuentran entre sus variadas clases, un numero considerable de excelentes viníferas, que se adeptan muy bien a su zona y rinden inmejorables frutos, con especial mención de las variedades Malbeck y Verdot, las que como ya hemos visto, se cultivan en 55.155,2 Has., y son, como sabemos, las vides básicas de las que se obtiene el excelente vino tinto regional mendocino.-

En lo referente a las variedades con mas aptitudes para la elaboración de vinos finos, (El Cabernet y el Merlot entre las tintas, y el Sauvignon, Semillón y Reisling entre las blancas, como así también los famosos Pinots) se las explota en proporciones extramadamente bajas con relación al área plantada; distintos factores influyen para que el porcentaje de las mismas no fuera mayor como es de desear, con lo que se podría mejorar notablemente los tipos de vino en esta provincia y se intensificaría también la elaboración de vinos finos, en los que queda aún mucho por hacer.- Es indudable que el ya ponderable tipo común de Mendoza, elaborado con mezcla de las variedades precedentes, mejoraría en forma apreciable sus características y calidad.-

Segun el detalle precedente, vemos que existían en Mendoza en el año 1940, 705,3 Has. de vides Cabarnet; de la variedad Semillón 1.577,5 Has. y del tipo Riesling 10,8 Has.- Son éstas, cantidades insignificantes si les comparamos con la enorme cantidad de viñas cultivadas en la provincia, y nos manifiestan claramente el poco interés que existe en Mendoza para la explotación de las variedades finas. Parece ser que los viñateros de esta provincia prefieren las plantas

de mayor rinde a las que le pueden dar mejor calidad, a pesar de que las mismas son muy buenas productoras y con inmejorable condiciones de adaptación a la zona.-

Las variedades Pinots apenas alcanzan a cubrir una superficie de 607,0 Has. y si tenemos en cuenta la importancia que este tipo de vid tiene para la producción de vinos finos, especialmente los destinados a la elaboración del Champagne, cuyo consumo en nuestro país toma día a día mas incremento, facilmente podemos deducir que la superficie cultivada con esta variedad es absolutamente insuficiente como para sa tisfacer las necesidades de un consumo normal.- Esta insuficiencia es tanto mas sensible en estos días, en que, a causa de la gran contienda que se cierne sobre el mundo, se ha hecho imposible la importación del Champagne Europeo, situación que nos permitiría hasta exportar nuestro producto, y en gran escala, a los países americanos.-

Con la Pedro Jiménez, se explotan, según hemos visto, 623,7 Has., y de sus frutos se obtienen exquisitos vinos blancos que se destacan por su aroma y elevada graduación alcohólica.-

Con la Criolla de vino se producen muy buenos vinos rosados, de características y aroma peculiares.- Lo impropio para estas variedades, como para sus clases afines, es destinarlas a cortes con el tipo francés; los resultados no parecen ser muy recomendables.-

En cuanto a los vinos oriollos tipo licorosos, con el añejamiento adquieren extraordinario bouquet, que les permite imitar con extraordinario éxito las características de los grandes vinos Europeos Marsala y Oporto.-

Sistemas de Explotación en la Provincia de Mendoza:

El régimen de explotación del viñedo mendocino ofrece particularidades muy interesantes y dignas de mención.-

Según ya lo hemos manifestado, la explotación se rige por dos sistemas especiales, a saber:

a) La explotación por Administración, o sea la realizada generalmente por sus propios dueños y que, económicamente, es la que mejor se adapta a las viñas de menor extensión.-

b) El régimen de la explotación por medio de contratos, adaptable a los viñedos mas extensos.-

Los resultados del último Censo Nacional de Viñedos, nos prueban que en esta provincia predomina el sistema de explotación por admi-

nistración, en lo que al número de viñedos se refiere, pero no en lo concerniente a la superficie total de la provincia, poniéndose de manifiesto que ese régimen se adapta económicamente a la pequeña propiedad, la que para obtener resultados satisfactorios, debe ser explotada por sus dueños y familiares.-

En cambio, en las explotaciones llevadas a cabo por medio de contratos, si bien el número de viñedos explotados es inferior al total explotado por administración, es muy superior al mismo en lo que a la superficie total cultivada se refiere, lo que a su vez nos indica que el sistema de contratos se generaliza en los viñedos de mayores extensiones.-

Sistema de Conducción en la Provincia de Mendoza:

En esta Provincia, ha tomado gran auge el sistema de las espalderas bajas, preferido en general por los viñateros mendocinos, y podemos afirmar sin temor a equivocarnos, que cerca del 90% de sus cultivos, se efectúa con el sistema de espaldera baja.-

No obstante ello, los parrales están adquiriendo en los últimos años gran impulso. Se los utiliza indistintamente para las variedades de mesa y de vino con magníficos resultados, al punto de ser verdaderamente excepcionales los rindes que se obtienen.-

Para las variedades de vino, se prefiere el tipo de parral "Veneciano" y para las variedades de mesa y alta fantasía, el tipo de parral "Valenciano" o sea el parral Español.-

-.PROVINCIA DE SAN JUAN.-

La Provincia de San Juan, por la importancia que ha llegado a adquirir como zona vitícola, ocupa el segundo lugar entre las provincias Argentinas, inmediatamente después de Mendoza, correspondiéndole conjuntamente con ella, el honor de haber sido las principales propulsoras de la potencialidad presente de la industria.-

Desde el comienzo de la organización comercial de su producción vitivinícola, esta provincia, ha abastecido con preferencia los mercados del Norte de la República y podemos decir que en la actualidad conserva aún su predominio, debido a las características más licorosas y más elevada graduación alcohólica de sus vinos, que les permiten resistir fácilmente los fuertes calores del Norte.-

El panorama de la viticultura de San Juan, ofrece características distintas de las de Mendoza, no obstante su vecindad geográfica, y sus muy semejantes aptitudes agroclimáticas, pudiéndose destacar las peculiaridades siguientes:

En lo que a la irrigación atañe, la poca precipitación pluvial acusa efectos prácticamente nulos en lo que a la fertilidad de su suelo se refiere, y ya conocemos nosotros que la viña, para su normal desarrollo y buen crecimiento, así también como para la buena estructura del racimo, que es lo más importante, requiere periódicamente los bienhechores efectos del agua; es por esto que en esta Provincia, al igual que en Mendoza, se ha tenido que acudir al riego artificial por medio de canales.-

Es así como podemos observar, que la casi totalidad de los viñedos sanjuaninos, se encuentra situada dentro de la zona de influencia del Río San Juan, el de mayor importancia en el territorio de esta provincia, y que nace de las corrientes serranas que se alimentan de los deshielos y vertientes que descienden de las faldas septentrional del Aconcagua; por consiguiente la temperatura en las secciones cultivadas con vid en esta provincia, no presenta variantes de tanta importancia y acentuación como en Mendoza. Por la red de canales de su margen izquierda, irriga una importantísima extensión, abarcando los Departamentos de Albardón, Angaco Norte y Angaco Sud, Caucete, 25 de Mayo, y Ullón.-

Al Oeste de la ciudad de San Juan, los esteros del zonda,

alimentan los Canales Marquesado, Estero y La Bebida, que riegan una importante sección del Departamento de Rivadavia.-

Por la margen derecha del mismo río, nacen también numerosos canales que son los que alimentan las productivas regiones que corresponden a los Departamentos de Concepción, lindero de la Capital, Santa Lucía, Desamparados, Pocitos, Trinidad y demás zonas vitícolas dentro de la Provincia.-

Los suelos sanjuaninos, destinados a la viticultura, presentan las mismas características que los ya estudiados de Mendoza, son formados de arena gruesa, alternada con grava y cantos rodados, encontrándose revestidos de una capa areno-arcillosa, a veces profunda y otras de reducido espesor. Proceden de la fragmentación y sucesiva de composición de las rocas de los planos superiores; las partículas livianas (arena fina, arcilla y limo) son las últimas en sedimentar y en consecuencia, las transportadas mas lejos de sus fuentes.-

Donde el declive es mas pronunciado, el sedimento ~~se~~ se enrarece y deja a la superficie el pedregullo y la grava, que son los sedimentos mas pesados; los livianos al ser transportados por las corrientes fluviales y pluviales, se detienen en orden a su peso, y en esta forma, los de mayor tamaño ocupan el fondo del perfil del suelo y los más ligeros, la superficie.-

El riego, modifica fundamentalmente la estructura original del suelo, cuando la falta de buenos desagües impide el correspondiente drenaje; y como consecuencia, las aguas, se acumulan en el subsuelo aumentando paulatinamente los manantiales que forman la napa freática, la que al revenirse, intinsifica su composición salina. Los suelos rípicos en la zona irrigada por el Río San Juan, abarcan vastas secciones de los principales departamentos vitícolas sanjuaninos, siendo algunos profundos areno-arcillosos, y con extensas secciones de ciénaga.

En las tierras salitrosas y cenagosas de los departamentos del Este sanjuanino, la calidad se resiente notablemente; los mejores rendimientos se obtienen en los suelos profundos, y desde luego, en los de origen cenagoso mejor saneados.-

El clima de San Juan, reuniendo en general las mismas características que el de Mendoza, para el normal crecimiento vegetativo de la vid, es más seco y caluroso y como consecuencia, este mayor calor influye en el aceleramiento del ciclo vegetativo, resultando enton

ces la madurez de las uvas sanjuaninas, bastante anticipada con respecto a las de Mendoza. Esta circunstancia determina las mayores aptitudes de la zona para el cultivo de las variedades blanca y rosada, de madurez tardía, como la criolla y sus tipos similares; este mayor calor, influye también en la obtención de más azúcar en los futos, la que se traduce en vinos mas licorosos y de mayor graduación alcohólica.-

EXISTENCIA DE VIÑAS EN SAN JUAN, POR DEPARTAMENTOS						
DEPARTS.	Existencia 1936	ERRADICACION			Existencia 1940	% s/ Total
		Extirp.	Compras	Total		
Albardón....	1.832,2	18,8	---	18,8	1.813,4	6,7
Angaco Norte	2.728,8	78,9	44,7	123,6	2.605,2	9,7
Angaco Sud..	2.659,1	77,5	56,1	133,6	2.525,5	9,4
Calingasta..	11,6	---	---	---	11,6	---
Capital.....	0,3	---	---	---	0,3	---
Caucete.....	4.014,2	45,1	38,3	83,4	3.930,8	14,7
Chimbas.....	694,6	9,1	---	9,1	685,5	2,5
Concepción..	1.344,0	24,0	18,2	42,2	1.301,8	4,8
Desamparados	1.781,2	217,2	15,9	233,1	1.548,1	5,7
Iglesia.....	9,2	---	---	---	9,2	---
Jachal.....	19,5	10,4	---	10,4	9,1	---
9 de Julio..	586,1	14,9	23,0	37,9	530,2	2,0
Pocitos.....	5.317,6	848,0	69,8	917,8	4.399,8	16,4
Rivadavia...	1.154,9	10,9	8,6	19,5	1.135,4	4,2
Santa Lucía.	1.860,4	84,0	20,4	104,4	1.756,0	6,5
Sarmiento...	608,3	67,9	53,8	111,7	496,6	1,8
Trinidad....	1.379,9	91,4	25,1	116,5	1263,4	4,7
Valle Fértil	0,3	---	---	---	0,3	---
25 de Mayo..	2.686,3	66,4	180,0	245,4	2.440,9	0,1
Ullín.....	504,9	---	22,6	22,6	482,3	1,8
TOTALES	29.175,4	1.663,5	566,5	2.230,0	26.945,4	100,0

Nota: Cantidades en Hectáreas.-

Fuente: Junta Reguladora de Vinos - Censo de Viñedos.-

En el cuadro precedente podemos observar que en el año 1936, fecha en que se realizó el censo de viñedos, existían en la Provincia de San Juan 29.175,4 Has., la que posteriormente, con la erradicación de 2.230,0 Has. llevada a cabo por la Junta Reguladora de Vinos, se vió reducida a 26.945,4 Has.-

El departamento de Pocito, es el que mayor cantidad de viñas posee, con una superficie cultivada de 4.399,8 Has., representando el 16,4% del total general de la provincia; el segundo lugar le corresponde al Departamento de Caucete, en el que se cultivan 3.930,8 Has., o sea el 14,7%.-

La superficie media de la propiedad vitícola sanjuanina, representa el mayor promedio del país, después de Mendoza; los estudios realizados por el Censo de Viñedos nos ponen de manifiesto que los mas altos promedios corresponden a los departamentos de 25 de Mayo y Ullún; y que existían en el momento de la realización del precitado censo, 221 viñedos de extensión superiora 25 Has., sumando en conjunto 10.864 Has., y las viñas menores de 5 hectáreas alcanzaban a 4.152 propiedades, con una superficie total de 6.659,5 Has.-

Varietades de explotación en la Provincia de San Juan:

Las 26.945,4 Has. cultivadas con vid en la provincia de San Juan en el año 1940, se encuentran distribuidas en las siguientes variedades:

VIDES EUROPEAS TINTAS DE VINO

Malbeck.....	3.192,6	Hectáreas,	representando el	11,8%
Bonarda.....	1.003,7	"	"	3,7%
Verdot.....	51,2	"	"	0,2%
Cabernet.....	67,4	"	"	0,2%
Raboso.....	77,9	"	"	0,3%
Pinot.....	52,7	"	"	0,2%
Tintorerías.....	79,1	"	"	0,4%
Francesas varias..	<u>159,9</u>	"	"	<u>0,6%</u>
TOTALES.....	<u>4.684,5</u>	Hectáreas,	representando el	<u>17,40%</u>

VIDES EUROPEAS BLANCAS DE VINO

Semillón.....	142,3	Hectáreas,	representando el	0,5%
Pedro Ximénez.....	783,9	"	"	2,9%
Loca Blanca.....	2,1	"	"	--
Francesas Varias..	<u>9,9</u>	"	"	<u>--</u>
TOTALES.....	<u>938,2</u>	Hectáreas,	representando el	<u>3,4%</u>

VIDES DE MESA

Moscatel Blanco...	5.166,7	Hectáreas,	representando el	19,3%
Moscatel Rosado...	13,5	"	"	--
Sanjuanina.....	0,6	"	"	--
Cereza.....	1.149,7	"	"	4,3%
Ferral.....	100,6	"	"	0,4%
Torrentés.....	1.477,5	"	"	5,5%
Varias de Mesa....	<u>327,5</u>	"	"	<u>1,2%</u>
TOTALES.....	8.236,1	Hectáreas,	representando el	30,7%

Criolla de Vino... 11.772,9 Hectáreas, representando el 19,3%

OTROS TIPOS

Vides de Fantasía.	977,7	Hectáreas,	representando el	3,6%
Vides de Pasa.....	9,9	"	"	--
Vides Americanas..	35,8	"	"	0,1%
No Determinadas...	290,3	"	"	1,1%

Las variedades explotadas en San Juan, con ser poco mas o menos las mismas que en Mendoza, se encuentran distribuidas en proporciones muy distintas: en ésta última, se explotan con preferencia las variedades europeas tintas, y en San Juan prevalecen las rosadas y blancas.-

Las variedades criollas son las mas explotadas, abarcando su cultivo una superficie de 11.772,9 Has., cantidad que representa el 43,7% con relación al total general. Con las mismas, se obtiene el tipo de vino blanco regional denominado "Blanco Sanjuanino", en gustos secos o dulces.-

El grupo de las vides europeas tintas, tiene poca aceptación; de estas variedades se cultivan 4.684,5 Has., que alcanzan al 17,4% del total de los viñedos sanjuaninos. Los tipos de más aceptación dentro de este grupo, son el Malbeck y el Bonarda, de los que se cultivan 3.192,6 y 1.003,2 Has. respectivamente.-

Las variedades europeas blancas se explotan en proporciones extremadamente ínfimas, abarcando su cultivo 938,2 Has., de las cuales 783,9 pertenecen a la Pedro Ximénez.-

Entre las vides de mesa, se destaca el moscatel blanco, con

el que se explotan 5.166,7 Has., o sea el 19,3%; Esta variedad, admirablemente aclimatada en la provincia, produce las uvas de mesa más apetecidas en el mercado nacional y Brasileró, pero sus pocas aptitudes viajeras, impiden que sean exportadas con éxito a los mercados europeos y a los de América del Norte; sus cualidades viníferas son también sobresalientes, obteniéndose de sus frutos los exquisitos moscateles licorosos y tipos apropiados para la elaboración del vermouth, de considerable importancia en nuestro país. Es destacable también el cultivo del Torrontés, variedad de mesa muy estimada en el mercado interno y Brasileró y que posee además excelentes aptitudes viníferas; conjuntamente con el moscatel blanco, se elaboran con esta uva inmejorables pasas.-

Debemos señalar que el grupo selecto de los cepajes europeos destinados a la elaboración de vinos de clase, está cultivado en proporciones reducidas en esta provincia, a causa de que su clima es demasiado cálido para la exigencia de estas variedades.-

El cultivo de las variedades de fantasía, abarcan en San Juan 977,7 Has. siendo la Alegría la más explotada de este grupo.-

Esta zona posee además inmejorables aptitudes regionales y apropiada materia prima para la elaboración de vinos licorosos, debiéndose considerar excelentes sus perspectivas con respecto a esta especialización.-

Sistemas de Explotación:

En lo referente a sistemas de explotación de los viñedos, en San Juan ocurre lo mismo que en Mendoza: los viñedos menores de 10 Has. en su mayor parte son cultivados directamente por sus propios dueños y familiares, debido, como ya sabemos, a un principio de orden económico, mientras que los de mayor superficie se cultivan generalmente por medio de contratos, en razón de que siendo más extensas, permiten este sistema.-

El Censo de viñedos nos pone de manifiesto una situación -
versa a la de Mendoza in
: la cantidad de viñedos explotados por administración, es superior, lo mismo que en dicha provincia, a la cantidad de viñedos explotados por el régimen del contrato, pero en cambio, la superficie explotada por el sistema de administración es también superior a la superficie explotada por el sistema de contratos, cuan-

do en la Provincia de Mendoza, según ya lo hemos analizado, ocurre todo lo contrario; esto es un indicio de que en San Juan la división de la propiedad raíz es mayor que en Mendoza, es decir que impera el régimen de la pequeña propiedad.--

Sistemas de Conducción:

En esta provincia el sistema de los parrales, se encuentran difundido como el de las espalderas bajas. Para el cultivo de las variedades tintas de vino se prefiere este último, mientras que las variedades de mesa y fantasía en su mayor parte se conducen en parrales, como así también la variedad criolla, que, como ya hemos visto, es la de mayor cultivo. Por lo que podemos deducir que, en relación a la superficie explotada, el sistema de parrales tiene en San Juan mayor adaptación que en Mendoza, y tan es así que existe un prototipo de parral al que se denomina "Sanjuanino".--

-. GOBERNACION DE RIO NEGRO. -

Esta Gobernación, en lo que a su importancia vitivinícola se refiere, ocupa el tercer lugar en nuestro país. Después de la eradicación de viñedos, poseía en su territorio la cantidad de 7.773 Has. con viña, las que en su casi totalidad se encuentra ubicadas entre el valle de la cuenca superior del Río Negro y el valle inferior del Río Neuquén.-

En este territorio también se riega a los viñedos en forma artificial, ya que no se puede estar supeditado al regadío de las precipitaciones fluviales, las que no se reglan a voluntad y la viña es una planta que requiere su regadío periódico y en forma regular. En esta región, irriga el Río Neuquén, mediante la red de canales que alimenta el monumental dique Cipolletti; la extensión regada en esta forma abarca alrededor de 48.000 Has., las que se explotan con diversos cultivos, entre los que se destaca una magnífica y variada producción frutícola.-

La zona mencionada se extiende por la margen izquierda de la cuenca superior del Río Negro, región que se supone fué el lecho de un gran lago o mar interior, en el que los subsuelos se alternan entre areno-arcillosos y arcillo-arenosos, con secciones de abundante rodado, y otros salinos. El mismo Río Negro sirve de desagüe colector.-

Las aptitudes agrológicas originariamente excelentes de la zona, han sufrido notables cambios a causa del exceso de humedad y de los malos desagües, influyendo en lo primero las filtraciones del canal principal, situado a mayor nivel del suelo, y en lo segundo, el deficiente drenaje.-

Las aguas retenidas, revienen grandes extensiones de terreno, intensificando la acumulación de sales en la superficie, haciéndose indispensable para evitar este inconveniente, profundizar los desagües al máximo que permite el desnivel natural de la zona.-

Goza Río Negro de un clima templado, convenientemente seco y excelente luminosidad, en lo que la explotación del viñedo encuentra todos los factores necesarios para su mejor desarrollo vegetativo y muy especialmente para las variedades blancas de madurez temprana, como son la Pinot, Semillón, Sauvignon y Reisling.-

En el año 1940, el área explotada con viña en la Gobernación de Río Negro, era de 7.773,0 Has. En el cuadro inserto a continuación puede observarse la superficie cultivada por Departamentos en el año 1936, como así también la erradicación llevada a cabo por la Junta Reguladora de Vinos, y la superficie correspondiente a cada Departamento en el año 1940, con el tanto por ciento que le corresponde a cada uno de ellos.-

<u>EXISTENCIA DE VIÑAS EN RIO NEGRO, POR DEPARTAMENTOS</u>						
	Existencia 1936	ERRADICACION			Existencia 1940	% ^{n/} Total
		Extirp.	Compras	Total		
Adolfo Alsina	146,4	---	---	---	146,4	1,9
Avellaneda...	332,4	---	---	---	332,4	4,3
Gral. Roca....	7.136,0	394,6	112,2	506,8	6.629,2	85,3
Conesa.....	24,0	---	---	---	24,0	0,3
Pichi Mahuida	618,6	---	---	---	618,6	7,9
Valcheta.....	22,4	---	---	---	22,4	0,3
TOTALES	8.279,8	394,6	112,2	506,8	7.773,0	100,0

Nota: Cantidades en Hectáreas.-

Fuente: Junta Reguladora de Vinos - Censo de Viñedos -

Este cuadro nos muestra que la gran totalidad del viñedo Rionegrense pertenece al Departamento de Gral. Roca, con un total de 6.629,2 Has., las que representan el 85,3 del total explotado con viñas en su territorio; este Departamento es el único en que la Junta Reguladora de vinos erradicó viñedos en una superficie de 506,8 Hectáreas.-

La superficie media del viñedo ascendía en el momento de la realización del Censo de Viñedos, a 4,1 Has., siendo éste el promedio mas bajo de las tres principales zonas vitícolas del país; el número de propiedades menores de 5 Has. era, en ese momento, de 1.615, o sea el 80,3% del total de las mismas, y las superiores a 25 Has. solo alcanzaban a 34 en total.-

Variedades de Explotación en la Gobernación de Río Negro:

Las 7.773 Has. existentes en Río Negro en el año 1940, se encontraban distribuidas en las siguientes variedades:

VIDES EUROPEAS TINTAS DE VINO

Malbeck.....	2.108,09	Hectáreas,	representando el	28,1%
Bonarda.....	470,4	"	"	6,1%
Verdot.....	302,6	"	"	3,9%
Cabernet.....	266,7	"	"	3,4%
Pinot.....	300,1	"	"	3,9%
Francesas varias...	<u>210,4</u>	"	"	<u>2,7%</u>
TOTALES.....	<u>3.751,6</u>	Hectáreas,	representando el	<u>48,4%</u>

VIDES EUROPEAS BIANCAS DE VINO

Semillón.....	330,9	Hectáreas,	representando el	4,3%
Pedro Niménez.....	97,3	"	"	1,3%
Loce Blanca.....	381,9	"	"	4,8%
Francesas Varias...	<u>1.334,5</u>	"	"	<u>17,2%</u>
TOTALES.....	<u>2.144,6</u>	Hectáreas,	representando el	<u>27,6%</u>

VIDES DE MESA

Moscatel Blanco....	59,4	Hectáreas,	representando el	0,8%
Moscatel Rosado....	337,1	"	"	4,3%
Sanjuanina.....	86,8	"	"	1,1%
Cereza.....	110,5	"	"	1,4%
Perral.....	2,3	"	"	---
Torrentés.....	11,7	"	"	0,2%
Varias de Mesa....	<u>60,9</u>	"	"	<u>0,8%</u>
TOTALES.....	<u>668,7</u>	Hectáreas,	representando el	<u>8,6%</u>

Criolla de Vino....	<u>343,0</u>	Hectáreas,	representando el	<u>4,4%</u>
---------------------	--------------	------------	------------------	-------------

OTROS TIPOS

Vides de Fantasía..	1,5	Hectáreas,	representando el	---
Vides Americanas...	5,0	"	"	---
No determinadas....	858,6	"	"	11,0%

La distribución de las diversas variedades de uvas en este Territorio, resulta muy matizada, sin que puedan considerarse igualmente incidentes el Malbeck y la Criolla, en las características de sus elaboraciones, como ocurre en Mendoza y San Juan.-

El grupo de las variedades tintas de vino de origen europeo, es la cuenta con mayor adaptación, ocurriendo lo mismo que en la Provincia de Mendoza, en donde los viñedos han llegado a un grado máximo de superación. Con estas vides, se cultivan en Río Negro 3.751,6 Has., cantidad que representa el 48,4% del total de sus viñedos; de las mismas, se destaca netamente el Malbeck, que se cultivo en una superficie de 2.108,9 Has., o sea el 28,1%; el segundo lugar corresponde a la Bonarda, con una extensión de 470,4 Has. representando el 6,1%.-

Con las variedades europeas blancas de vino, se explotan 2.144,6 Has., equivalentes al 27,3% del total general; entre las mismas podemos observar que casi no existe prioridad ninguna, lo que posibilita su precisa discriminación.-

Con vides de mesa se cultivan 668,7 Has., ocurriendo con estas variedades lo mismo que con las Europeas Blancas, es decir, no existe superación de unas variedades con respecto a las demás.-

De las variedades criollas, existen 343,0 Has., o sea el 4,4%; es esta una cantidad extremadamente pequeña con respecto a las otras variedades explotadas en este Territorio.-

Sistemas de Explotación en Río Negro:

Hemos visto ya que en Río Negro impera la pequeña propiedad, y resultado de ello es que la mayoría de sus viñas las cultivan directamente sus dueños, por lo que se pone una vez más de manifiesto que la pequeña propiedad es económicamente explotable en estas condiciones, no pudiéndose, como ya se ha repetido varias veces, explotarla por el régimen de Contratos, sistema que solo puede aplicarse en las grandes propiedades.-

En el momento de la realización del Censo de Viñedos, se explotaban directamente por sus dueños 1.468 propiedades, con una superficie en conjunto de 5.693,5 Has., vale decir el 68,7% del total de viñas existentes en ese entonces; mientras que las explotaciones por contratos eran ínfimas: los sistemas de contratos, arriendos o

aparcería, sumaban en conjunto el 26,7% del total de los viñedos.-

Sistemas de Conducción en Río Negro:

El sistema de conducción mas difundido en Río Negro, es el de espalderas bajas, que como ya sabemos es también el mas difundido en la Provincia de Mendoza, y siempre adaptable a sus tipos de cultivo.-

En el momento de la realización del Censo de Viñedos, se cultivaban por medio de ese sistema el 71,9% de los cultivos rionegrenses.-

Otro sistema que está muy difundido en esta región es el de "Cabezas", siendo evidente que esa elección ha sido impuesta por la falta de recursos de los cultivadores, teniendo en cuenta su reducido costo; con el mismo, se explotaban en el año 1936 el 23,5% de los viñedos de Río Negro. Es de desear que muy pronto en esta región tan próspera como trabajadora, impere rápidamente el sistema de espaldera baja en la mayoría de sus viñedos y desaparezcan los viñedos de "cabeza".- En esta forma, es innegable que la viticultura de esta zona, ha de alcanzar el máximo de rendimiento.-

-GOBERNACION DE NEUQUEN.-

La Gobernación de Neuquén, podemos decir que forma, conjuntamente con Río Negro, una sola zona vitícola, siendo la que está situada más al sur de la República y por consiguiente la más fría.-

La casi totalidad de los viñedos de Neuquén están ubicados al oeste del valle superior del Río Negro y de sus planicies colindantes. Esta región goza de las mismas características agrológicas y climáticas de la zona vitivinícola Rionegrense.-

El cuadro siguiente, nos pone de manifiesto la existencia de viñas en la Gobernación de Neuquén, por departamentos, en el año 1940, como así también el tanto por ciento que corresponde a cada uno de ellos sobre el total general.-

<u>EXISTENCIA DE VIÑEDOS EN LA GOBERNACION DE NEUQUEN</u>		
<u>DEPARTAMENTOS</u>	<u>EXISTENCIA</u> 1940	<u>% SOBRE</u> <u>TOTAL</u>
Confluencia.	167,1	94,3
Chos - Malal	9,1	5,1
Huiliches...	1,0	0,6
TOTALES..	177,2	100,0

Nota: Cantidades en Hectáreas.-

Fuente: Junta Reguladora de Vinos.-

La mayoría de los viñedos de Neuquén se cultivan en la zona correspondiente al Departamento de Confluencia, por ser esta región la más apta para el cultivo de la vid. En efecto, el 94,3% de los viñedos de esta Gobernación se encuentra en el Departamento aludido.-

Las variedades cultivadas pertenecen en general al grupo de las viníferas, prevaleciendo el Malbeck, el Semillón y los Pinots.-

La explotación de la vid en esta zona es relativamente nueva, y aún queda mucho por hacer, pues es una región sumamente apta para este cultivo.-

El sistema de espaldera baja impera en los viñedos de Neuquén; mediante el mismo se conducen el 67,2% del total general de

sus cultivos, pero al igual que en Rio Negro, aún quedan muchas cepas de "Cabeza", las que en el momento de la realización del Censo de Viñedos, alcanzaban en total, al 24,8% del total de la región. Esta elevada proporción se debe, como ya lo hemos especificado al hablar de Rio Negro, a razones de orden económico. -

El cultivo en sí, lo realizan en su casi totalidad, sus propios dueños, por tratarse de propiedades pequeñas que no admiten el régimen de los contratos.-

- PROVINCIA DE LA RIOJA.-

La Provincia de la Rioja ocupa el cuarto lugar por su importancia vitícola dentro del territorio argentino. Sus precarias posibilidades de riego, sin lo cual no es posible ningún cultivo en esos suelos afectados de desoladora aridez, constituyen el punto crítico que limita sus posibilidades de producción.-

Las lluvias, apenas registran una precipitación media anual de 125 mm., que poco o nada influyen en los cultivos de esta zona.-

El suelo riojano, presenta las mismas características que los de Mendoza y San Juan, en lo que a su topografía general se refiere. Su clima, aunque considerablemente más tórrido que el de las zonas enunciadas precedentemente, tiene de común su extrema sequedad e intensa luminosidad, factores muy favorables al mejor desarrollo vegetativo de la vid.-

Las aptitudes agroclimáticas de la zona se prestan en general favorablemente para el cultivo de las variedades de mesa y criolla.-

<u>EXISTENCIA DE VIÑEDOS EN LA PROVINCIA DE LA RIOJA</u>		
<u>EN EL AÑO 1940</u>		
<u>DEPARTAMENTOS</u>	<u>SUPERFICIE CULTIVADA</u>	<u>% SOBRE TOTAL</u>
Arauco.....	110,3	5,0
Capital.....	1,6	0,1
Castro Barros.	458,2	21,0
Chilecito.....	1.075,3	49,3
Famatina.....	147,8	6,8
Gral.Lamadrid.	2,3	0,1
Gral.Lavalle..	203,7	9,4
Gral.Sarmiento	5,5	0,2
Pelagio B.Luna	96,3	4,4
Sanagasta.....	80,9	3,7
TOTALES...	2.181,9	100,0

Nota: Cantidades en Hectáreas.-

Fuente: Junta Reguladora de Vinos.-

En la Provincia de la Rioja, la superficie cubierta con viña ascendía en el año 1940 a 2.181,9 Has., según puede apreciarse en el cuadro inserto precedentemente, el que nos pone de manifiesto la superficie por Departamentos y el tanto por ciento que corresponde a cada uno de ellos sobre el total general de la Provincia.-

La mayor superficie explotada con viña corresponde a los Departamentos de Chilecito, Castro Barros y Gral.Lavalle, los que en conjunto abarcan el 79,7% del total de los viñedos de la Provincia.-

Chilecito es el de mayor importancia vitícola; en su territorio se cultivan 1.075,3 Has., superficie esta que representa por sí sola el 49,3% del total; este Departamento riega por el río Durazno, que es el que concede verdadera riqueza a la región; En Castro Barros se cultivan 458,2 Has., o sea el 21,0%, y en el mismo, para irrigar, se aprovechan las vertientes y arroyos que descienden del Cerro Velazco.-

La división de la propiedad vitícola en la Rioja, registra uno de los promedios más bajos de la Argentina; la cantidad de viñedos con menos de cinco Hectáreas alcanzan a 1.968 en total, representando una superficie de 1.563,5 Has., o sea el 71,6% de los viñedos riojanos; las propiedades mayores de 15 Has. son diez, con una superficie de 217,8 Has. en conjunto.-

Variedades de Explotación:

Las 2.181,9 Has. de viñas con que contaba la Provincia en el año:1940, estaban distribuidas en las siguientes variedades:

VIDES EUROPEAS TINTAS DE VINO

Malbeck.....	19,3	Hectáreas,	representando	el	0,9%
Bonarda.....	18,0	"	"	"	0,8%
Verdot.....	8,1	"	"	"	0,4%
Cabernet.....	7,3	"	"	"	0,3%
Raboso.....	4,2	"	"	"	0,2%
Tintoreras.....	99,9	"	"	"	4,6%
Francesas Varias...	40,5	"	"	"	1,9%

TOTALES..... 197,3 Hectáreas, representando el 9,1%

Criolla de Vino.... 1.089,7 Hectáreas, representando el 49,9%

VIDES EUROPEAS BLANCAS DE VINO

Semillón.....	5,9 Hectáreas, representando el	03%
Francesas Varias.	<u>1,8</u> " " "	<u>0,1%</u>
TOTALES....	<u>7,7 Hectáreas, representando el</u>	<u>10,4%</u>

VIDES DE MESA

Moscatel Blanco..	158,3 Hectáreas, representando el	7,3%
Moscatel Rosado..	101,2 " " "	3,6%
Sanjuanina.....	2,1 " " "	0,1%
Cereza.....	72,9 " " "	3,3%
Ferral.....	77,6 " " "	3,6%
Torrontés.....	288,8 " " "	12,9%
Varias.....	<u>3,9</u> " " "	<u>0,2%</u>
TOTALES...	<u>687,8 Hectáreas, representando el</u>	<u>32,0%</u>

OTROS TIPOS

Vides de Fantasía	20,6 Hectáreas, representando el	0,9%
Vides de Pasa....	2,2 " " "	0,1%
No Determinadas..	<u>166,6</u> " " "	<u>7,6%</u>
TOTALES...	<u>189,4 Hectáreas, representando el</u>	<u>8,6%</u>

La variedad Criolla, es la básica que caracteriza las elaboraciones riojanas; de la misma existen 1.089,7 Has., representando el 49,9% del total, es decir que, prácticamente, abarca la mitad de su producción.-

El cultivo de las vides de mesa alcanza en conjunto a 687,8 Has., o sea el 32,0%; su producción escasamente influye en las elaboraciones riojanas; generalmente se la destina a la venta como fruta.- Las pocas vides francesas existentes, se destinan a la elaboración de vinos comunes.-

Sistemas de Explotación:

Siendo la Rioja una Provincia en la que impera el régimen de la pequeña propiedad, las labores culturales las realizan en general los dueños de las viñas. Según los resultados del Censo de Viñedos, de las 2.183,7 Has. cultivadas con vid en ese entonces, 1.701,2

lo eran por el sistema de administración; por el contrario, muy pocas se explotaban por los sistemas de aparcería, arriendo y contratos, los que no son económicamente beneficiosos en la explotación de propiedades de pequeña extensión.-

Sistemas de Conducción:

En los viñedos de esta provincia, predomina el sistema de parrales y mediante el mismo, se cultivan la cantidad de 1.356,7 Has. o sea el 62,1 % del total. El resto, en su mayoría, se conduce por el sistema de cabeza, y en muy reducida proporción existe el sistema de espaldera baja, el que según ya hemos visto, es el más beneficioso y el que debería imperar en todas las plantaciones de vid.-

-,PROVINCIA DE CATAMARCA,-

En la Provincia de Catamarca, como en la Rioja, la extrema escasez de riego, limita sus indispensables beneficios a una reducidísima superficie de su territorio, en la que se puede explotar la vid en forma apropiada a sus necesidades.-

Los suelos catamarqueños con riego, gozan en general de excelentes aptitudes agrológicas para el cultivo de la vid; el clima, a su vez, reúne condiciones de luminosidad y sequedad satisfactorias para su buen desarrollo vegetativo.-

El cuadro siguiente, nos pone de manifiesto la existencia de viñas en Catamarca en el año 1940, por Departamentos, como así también el porcentaje que corresponde a cada uno de estos sobre el total.-

<u>EXISTENCIA DE VIÑEDOS EN LA PROVINCIA DE CATAMARCA</u>		
<u>EN EL AÑO 1940</u>		
<u>DEPARTAMENTOS</u>	<u>SUPERFICIE CULTIVADA</u>	<u>% SOBRE TOTAL</u>
Andalgalá.....	96,8	11,2
Belén.....	33,0	3,8
Capayán.....	1,1	0,1
Capital.....	0,3	---
La Paz.....	18,5	2,2
Piedra Blanca.	4,2	0,5
Pomán.....	87,7	10,2
Santa María...	119,8	13,9
Tinogasta.....	446,4	51,8
Valle Viejo...	54,3	6,3
TOTALES...	862,1	100,0

NOTA: Cantidades en Hectáreas.-

FUENTE: Junta Reguladora de Vinos.-

La superficie destinada a la viña en Catamarca, se reduce a 862,1 Has.; los cultivos se centralizan en los departamentos de Tinogasta, Santa María, Andalgalá y Pomal, los que representan en conjun-

to, el 87,1% del total general de la Provincia.-

En el Departamento de Tinogasta, centro vitícola mas importante, se explotan 446,4 Has., que representan el 51,8% del total; los viñedos de este Departamento se encuentra situados a ambas márgenes del Río Ambacán, y al pié de la Cordillera de Los Andes.-

En el Departamento de Andalgalá, las viñas se encuentran en la zona de influencia del río de su nombre; se cultivan en el mismo 96,8 Has. situadas al pié del Aconquija. El resto de los viñedos se encuentra diseminado en las otras secciones irrigadas de la Provincia.-

Como en la Rioja, predomina en Catamarca el minifundio vitícola; la cantidad de viñedos con menos de cinco hectáreas de superficie alcanza a 680 propiedades, que representan el 97,6% del total de propiedades existentes y cubren una superficie de 501,6 Has. Las mayores extensiones se encuentran en el Departamento de Tinogasta, con un promedio de 3,4 Has., y las menores a Santa María, con 0,5 Has.-

Variedades de Explotación:

Entre las variedades explotadas, tiene preferencia la criolla, que cubre una extensión de 509,3 Has., equivalentes al 59,1% de la extensión total; el 16% pertenece a las variedades de mesa, y el resto a varias típicas de vino. Las características de la producción Catamarqueña, así como de sus elaboraciones, son las mismas que las de la Provincia de La Rioja.-

Sistemas de Explotación:

Imperando el minifundio, la casi totalidad de las viñas se cultivan directamente por sus dueños y familiares. Por este sistema se explotan en Catamarca 560 propiedades con un total de 714,0 Has., vale decir, el 82,8% de los viñedos catamarqueños. La explotación por medio de Contratos, es casi excepcional en la zona.-

Sistemas de Conducción:

Entre los sistemas de conducción, predomina el Parral, que abarca una superficie de 515,9 Has., o sea el 59,9% del área total cultivada. La espaldera baja se utiliza en algunos viñedos de Tinogasta, y en muy poca proporción en los demás departamentos; se cultivan mediante el mismo el 13,4% del total de los viñedos. El sistema de cabeza subsiste en una cuarta parte de los viñedos catamarqueños y se ha empleado con preferencia en el Departamento de Pomán.-

- PROVINCIA DE SALTA.-

En la Provincia de Salta se cultivan en la actualidad 1.155,1 Has. con viñas, cuya casi totalidad se encuentra ubicada en los Departamentos de Cafayate y San Carlos.-

Las zonas vitícolas de esta Provincia poseen muy buenas aptitudes para el cultivo de la vid, como lo evidencia la calidad y fama de sus vinos; la ubicación de esta zona en razón de su altitud, goza de un clima templado y convenientemente seco, muy apropiado para su cultivo. Idénticas características presenta el perfil de su suelo, destinado a la viticultura, el que es de una composición areno-arcillosa y ripioso de altiplano, muy conveniente para el buen desarrollo vegetativo de la vid.-

En el cuadro siguiente podemos apreciar la distribución por Departamentos de las plantaciones vitícolas en la Provincia de Salta, y el tanto por ciento que corresponde a cada uno de ellos sobre el total.-

<u>EXISTENCIA DE VIÑEDOS EN LA PROVINCIA DE SALTA</u>		
<u>EN EL AÑO 1940</u>		
<u>DEPARTAMENTOS</u>	<u>SUPERFICIE CULTIVADA</u>	<u>% SOBRE TOTAL</u>
Cachí.....	31,8	2,7
Cafayate....	737,1	63,6
Calderas....	4,0	0,4
Capo Santo..	11,8	1,0
Cerrillos...	3,0	0,3
La Viña.....	8,7	0,8
Molinos.....	59,1	5,1
San Carlos..	299,6	26,1
TOTALES...	1.155,1	100,0

Nota: Cantidades en Hectáreas.-

Fuente: Junta Reguladora de Vinos.-

Como ya lo hemos enunciado, los Departamentos mas importantes en lo que a la viticultura se refiere, son, en primer lugar Cafayate, en el que se explotan 737,1 Has., que representan el 63,6% de la totalidad de los viñedos salteños; este Departamento se encuentra ubicado en plena zona montañosa, irrigada por los ríos Chusca y Loro Husasi, y un tanto alejada de los centros de consumo, circunstancia que redundante en perjuicio de la misma, para su adelanto vitícola. En segundo lugar, se encuentra el Departamento de San Carlos, situado en el valle inferior del Rpio Calchaquí, y al igual que Cafayate, un poco alejado de los centros de consumo; en el mismo se cultivan 299,6 Has., o sea el 26,1%.-

En esta Provincia, al igual que en La Rioja y Catamarca, impera el régimen de la pequeña propiedad; la superficie media que se registra en las plantaciones de vid, es de 1,6 Has. por propiedad y los viñedos menores de cinco Has. alcanzan al 91,4% del total, a los que corresponde una superficie de 377,8 Has., que representan a su vez el 32,6% del total. Son contados los viñedos de una superficie mayor a las 25 Has.-

Variedades de Explotación:

La variedad criolla de vino es la mas difundida en las plantaciones salteñas, cultivándose con la misma 723,2 Has., es decir, el 62,4% del total.- Es la que predomina en general, y de la misma se obtienen exquisitos vinos criollos.

Con variedades de mesa se cultivan 228,1 Has., o sea el 19,6% del total de las plantaciones; entre ellas, predomina el Torrontés. Por su poca adaptabilidad a la región, son muy pocas las variedades de origen Francés que se cultivan en Salta.-

Sistemas de Explotación:

Como en la generalidad de las zonas de su categoría, la casi totalidad de las viñas las cultivan sus propietarios, en razón de la extensión reducida de sus viñedos.- Del área total cultivada en la Provincia, se explotan bajo este régimen 897,8 Has., o sea el 77,5%, comprendiéndose en esta cantidad, 394 viñedos. La explotación por aparcería, que en esta Provincia se la designa Usufructo, es corriente para las viñas de mayores extensiones, que, como hemos dicho, son escasas. Por el régimen de contratos, la explotación, puede decirse, es nula.-

Sistemas de Conducción:

Predomina el cultivo por medio de parrales, sistema que se adapta a la casi totalidad de los viñedos de Salta. Los otros regímenes se han adoptado en cantidad ínfima.-

- PROVINCIA DE JUJUY.-

En la Provincia de Jujuy se cultivan 1.011,7 Has. de viñedos, cuya casi totalidad pertenece al Departamento de Perico del Carmen.-

Debido a su elevada altitud, la región goza de clima templado y las lluvias son frecuentes en el período de la madurez, lo que influye en la feliz terminación de la misma, pero en general podemos afirmar que la zona carece de aptitudes climáticas satisfactorias para el mejor desarrollo vegetativo de la vid, debido principalmente al exceso de humedad y a su escasa luminosidad. Por otra parte, las enfermedades criptógamas afectan gravemente los cultivos.-

En el cuadro siguiente podemos apreciar la distribución por Departamentos de las plantaciones vitícolas Jujeñas y el tanto por ciento que corresponde a cada uno de ellos sobre el total general de la Provincia.-

<u>EXISTENCIA DE VIÑEDOS EN LA PROVINCIA DE JUJUY</u>		
<u>EN EL AÑO 1940</u>		
<u>DEPARTAMENTOS</u>	<u>SUPERFICIE CULTIVADA</u>	<u>% SOBRE TOTAL</u>
Capital.....	4,7	0,4
Ledesma.....	3,0	0,3
P.del Carmen..	989,5	97,9
P.de S.Antonio	4,0	0,4
San Pedro.....	9,5	1,0
TOTALES....	1.011,7	100,0

Nota: Cantidades en Hectáreas.-

Fuente: Junta Reguladora de Vinos.-

Como ya hemos manifestado, el Departamento de Perico del Carmen, irrigado por el Río Perico, cuenta en su territorio con la casi totalidad de los viñedos jujeños; en el mismo se cultivan 989,5 Has., que representan el 97,9% de los viñedos de esta Provincia.-

La casi totalidad de las viñas de Jujuy son de superficies inferiores a las diez hectáreas, y el promedio superficial de las propiedades vitícolas es de 3,4 Has., cantidad que resulta notablemente mayor que la de los viñedos de otras regiones de su categoría.- Los de superficie inferior a las cinco hectáreas ascienden a 248, que representan el 78,3% del total, y abarcan 395,1 Has., vale decir el 37,4% de la superficie vitícola jujeña.-

Variedades de Explotación:

Debido a sus características climáticas y naturales, no se pueden cultivar en esta región las variedades finas de origen europeo. Las que mas se adaptan a este suelo son las variedades blancas y rosadas de vino, que abarcan en conjunto el 41,8% del total de la Provincia. Las variedades americanas se extienden en el 39,2% del área vitícola de Jujuy, debiéndose su propagación a su mejor adaptación a las deficientes aptitudes del clima.-

Sistemas de Explotación:

La mayoría de los viñedos jujeños, por sus características naturales, son cultivados directamente por sus propietarios, no adaptándose en esta región el sistema de explotación por medio de contratos, debido principalmente a la reducida extensión de las propiedades vitícolas. En pequeña parte predomina el sistema de aparcería.-

-.PROVINCIA DE BUENOS AIRES.-

Si en esta Provincia, la más rica y grande de la República, se desarrollara en condiciones favorables la vid, podríamos asegurar, sin temor a equivocarnos, que desplazaría los viñedos existentes en las zonas andinas, por la enorme ventaja que le significa el estar más próxima a los centros de consumo. Pero, a pesar de los insistentes propósitos de impulsar la viticultura en esta Provincia, no se ha podido vencer las condiciones adversas de su clima, excesivamente húmedo, para las exigencias vegetativas de la vid.-

La gran falta de luminosidad y la excesiva humedad del suelo, influyen desventajosamente en su cultivo, determinando la madurez imperfecta del fruto y su reducida riqueza azucarina. Los mohos, impiden retardar la recolección de los frutos, y es así que la vendimia debe efectuarse regularmente en condiciones madurativas extremadamente imperfectas, lo que redundo en la buena calidad de los vinos y en su segura conservación; y es notorio, que los vinos obtenidos con uvas de poca madurez, no se conservan en una forma satisfactoria y no son de tan buen paladar como cuando se trata de vinos obtenidos con uvas de madurez conveniente.-

Además de ello, diversos parásitos, animales y vegetales, diezman los cultivos sin que los tratamientos más enérgicos puedan evitar su propagación y perjuicios.-

De todo ello, se desprende que nada ha podido vencer la barrera infranqueable de los factores manifiestamente adversos que encontramos en la Provincia de Buenos Aires para la mejor propagación de la viticultura en su suelo. Sin esa circunstancia, como ya lo hemos manifestado, esta Provincia habría absorbido la explotación del viñedo, desplazándolo de sus zonas actuales.-

Según los resultados del Censo de Viñedos, Buenos Aires posee en su territorio 2.140,3 Has., cuyo cultivo se centraliza preferentemente en las siguientes regiones:

- a) A lo largo de la zona Costanera, entre la Capital Federal y La Plata.-
- b) En San Nicolás y partidos adyacentes.-
- c) En los partidos de Villarino y Patagones, en el extremo Sud de la Provincia, en Escobar, Mercedes, Pilar, etc, se encuentran

otros grupos carentes de importancia.-

El Departamento de San Nicolás, el que mayor cantidad de viñas posee, cuenta con 715,5 Has. de vid, que representan el 33,6% del total general. En este Departamento se cultivan con preferencia las vides Europeas tintas de vino, con especial mención de la Malbeck y la Pinot, de cuyas variedades se cultivan 208,3 y 350,3 Has. respectivamente.-

El Partido de La Plata, ocupa el segundo lugar en importancia vitícola, con una extensión cultivada de 387,7 Has., o sea el 18% del total cultivado con viñas en la Provincia; en esta zona priman las vides americanas, las que, parece ser, son las mas adaptables a su suelo.

Variedades de Explotación:

En lo referente a las variedades de explotación, hemos visto que en la zona de San Nicolás predominan las variedades Europeas tintas de vino, las que también tienen preferencia en los cultivos de los partidos adyacentes al mismo, como así también en la zona Sud de la Provincia, o sea en los Partidos de Villarino y Patagones.-

En la zona Costanera y en el resto de la Provincia, se cultivan preferentemente las variedades americanas, y en especial modo la "filadelfia"; de las vides americanas, se cultivan en total 868 Has. que representan el 40,4% del total; en cambio, de las variedades europeas tintas, se cultivan 895 Has., o sea el 41,7% de la superficie cultivada.-

Sistemas de Explotación:

Los resultados del Censo, nos revelan que la provincia de Bs. Aires contaba con 1.366 viñedos, con una superficie media de 1,6 Has. por cada propiedad; los viñedos con superficies menores de 5 Has. alcanzaban a 1.303, con una superficie de 1.506,5 Has., equivalentes al 70% del total.-

Debido a la reducida extensión de las propiedades vitícolas, los cultivos son realizados en su mayoría por sus propietarios; una de las causas que influye en la poca extensión del viñedo Bonaerense, es la constante labor que exige la lucha anticriptogámica, los factores desfavorables del clima y los diversos parásitos que diezman los cultivos, todo lo cual exige un mayor trabajo para obtener un rinde inferior. Con el sistema precedente, o sea por Administración, se cultivan

en total 898 propiedades, abarcando en conjunto 1.242 Has., es decir, el 57,8% del total cultivado en la Provincia.-

Por el sistema de Contratos, se cultivan viñedos en una proporción mucho menor, siendo notoria la preponderancia del mismo en la zona Costanera.-

Sistemas de Conducción:

La espaldera baja, predomina en la generalidad de los viñedos con excepción de la zona Costanera, en donde se dá preferencia a la espaldera alta.-

El sistema de parrales, no resulta conveniente en esta Provincia por causa del clima, que, como hemos visto, es completamente adverso al mejor cultivo de la vid.-

PROVINCIAS DE SANTA FE, ENTRE RIOS,
CORRIENTES Y GOBERNACION DE MISIONES

En la zona que nos ocupa, formada por las Provincias de Santa Fé, Entre Ríos, Corrientes y la Gobernación de Misiones, para el cultivo de la vid y su mejor desarrollo, nos encontramos con los grandes inconvenientes que ya hemos visto existen en la Provincia de Buenos Aires. La falta de luminosidad necesaria y la excesiva humedad de los suelos, son factores que influyen en forma determinante para que la viticultura no se incremente como sería de desear en la zona aludida.-

Ninguna de estas Provincias, ha superado la consagración de Entre Ríos para implantar la explotación económica de la vid en su territorio. A pesar de su empeño y del asesoramiento oficial a cargo de profesionales experimentados, los resultados técnicos y económicos distan mucho de ser satisfactorios.-

Ponderables esfuerzos en ese sentido, tropezaron invariablemente con la falta de aptitudes climáticas para las exigencias culturales de la vid y con la inexistencia de variedades de mérito adaptables a las características de la zona.-

En la Gobernación de Misiones, el cultivo de la vid fué relativamente importante en la época de la Colonia, bajo la dirección de los misioneros Jesuitas que colonizaron la región, pero dichas plantaciones desaparecieron posteriormente, diezgadas por las enfermedades y las adversidades de su clima.-

Existencia de Viñedos en estas zonas:

En la Provincia de Santa Fé se cultivan en la actualidad 748,5 Has. de vid. En el cuadro que insertamos mas adelante, podemos apreciar la distribución de los viñedos en esta Provincia, por Departamentos y el porcentaje que corresponde a cada uno de ellos sobre el total general.-

El Departamento de Rosario es el que posee mayor cantidad de viñedos, cultivándose en el mismo 564,3 Has., cantidad que representa el 75,4%; el segundo lugar lo ocupa el Departamento de Constitución, con un total de 129,4 Has., o sea el 17,3%. A excepción de San Lorenzo, que cuenta con 42,5 Has., los restantes Departamentos son casi nulos

en lo que a explotación vitícola se refiere.-

EXISTENCIA DE VIÑEDOS EN LA PROVINCIA DE SANTA FE		
EN EL AÑO 1940		
DEPARTAMENTOS	SUPERFICIE CULTIVADA	% SOBRE TOTAL
Capital.....	0,8	0,1
Caseros.....	2,9	0,4
Constitución.	129,4	17,3
Gral.López...	1,5	0,2
Gral.Obligado	0,5	0,1
Iriondo.....	4,1	1,4
Rosario.....	564,3	75,4
San Gerónimo.	2,5	0,3
San Lorenzo..	42,5	5,7
TOTALES..	748,5	100,0

Nota: Cantidades en Hectáreas.-

Fuente: Junta Reguladora de Vinos.-

La superficie media del viñedo santafecino, alcanza solo a 0,7 Has., promedio que si lo apreciamos por Departamentos, se mantiene con pequeñas variantes. Los viñedos con superficies menores de cinco Hectáreas, llegan aproximadamente a mil y abarcan en conjunto 647,3 Has., o sea el 83,1% del total.-

En la Provincia de Entre Ríos, después de la extirpación de las 67,2 Has. efectuada por la Junta Reguladora de Vinos, en virtud de la Ley N°12137, se explotan en la actualidad 849,2 Has., las que se encuentran distribuidas por Departamentos, de acuerdo al cuadro que insertamos en la hoja siguiente.- Observamos en el mismo que los viñedos de esta Provincia se centralizan en los Departamentos de Concordia y Federación, cuyos cultivos abarcan en conjunto el 94,5% del total. El Departamento de Concordia cuenta con 597,0 Has. en su territorio; fué el único en el que se erradicaron viñedos por disposición de la Junta Reguladora de Vinos. En el Departamento de Federación se cultivan 205,6 Has., que representan el 24,3% del total.-

<u>EXISTENCIA DE VIÑEDOS EN LA PROVINCIA DE ENTRE RIOS</u>		
<u>EN EL AÑO 1940</u>		
<u>DEPARTAMENTOS</u>	<u>SUPERFICIE CULTIVADA</u>	<u>% SOBRE TOTAL</u>
Colón.....	45,7	5,3
Concordia....	597,0	70,2
Federación...	205,6	24,3
Paraná.....	0,4	0,1
Victoria.....	0,5	0,1
TOTALES...	849,2	100,0

Nota: Cantidades en Hectáreas.-

Fuente: Junta Reguladora de Vinos.-

En el viñedo entrerriano, se registra una superficie media de 2,5 Has., siendo el Departamento de Concordia el que posee las mayores extensiones; las propiedades con superficies menores de cinco hectáreas, alcanzan a 435, que abarcan 408,3 Has. de viña, superficie que representa el 44,6% del total. La cantidad de viñas pertenecientes a propiedades menores de cinco hectáreas, no es mayor, en virtud de que el Departamento de Concordia cuenta con varias propiedades de superficie relativamente grande.-

En la Provincia de Corriente, y en la Gobernación de Misiones la vid se explota en pequeña cantidad, debido a que en la zona Norte del litoral de nuestro país, el clima es todavía menos adaptable a la explotación cultural del viñedo que en las Provincias de Santa Fé y Entre Ríos.-

En la Provincia de Corrientes, se explotan 53,2 Has. con viña, las que se encuentran distribuidas en los Departamentos de Montecaseros y Goya, con 45,7 y 7,5 Has. respectivamente.-

En la Gobernación de Misiones se cultivan 23 Has. de vid.-

Variedades de Explotación:

En la Provincia de Santa Fé, se cultivan preferentemente las vides tintas de vino, de origen Europeo, las que abarcan en conjunto 634,6 Has., equivalentes al 84,7% del total respectivo; el resto per-

tenece a las vides de mesa, de las que se cultivan 58,2 Has. y a la criolla, de cuya variedad existen 34,8 Has. El cultivo de las vides Americanas es casi nulo.-

En cambio, en la Provincia de Entre Ríos, se cultiva preferentemente la variedad Lorda (Tanat), la que ocupa una superficie de 480,0 Has. aproximadamente, o sea algo más de la mitad de los cultivos vitícolas de esta Provincia. De la superficie restante, 170 Has. más o menos pertenecen a distintos cepajes europeos tintos de vino; de las variedades americanas, se explotan 100,8 Has. y de mesa alrededor de 70,0 Has.-

En la Provincia de Corrientes y Gobernación de Misiones, se da preferencia a las vides americanas, las que, parece ser, se adaptan mucho mejor que las demás variedades.-

Sistemas de Explotación:

En lo referente al sistema de explotación, tanto en la Provincia de Santa Fé como en la de Entre Ríos, la casi totalidad de los viñedos los cultivan directamente sus dueños, es decir, que impera el ya conocido sistema de Administración, económicamente adaptable a pequeñas propiedades como son las que caracterizan a estas provincias.-

En la Provincia de Santa Fé son cultivados directamente por sus propietarios 840 viñedos, los que suman en conjunto 572 Has., equivalentes al 82,8% del total.-

El 90% de los viñedos entrerrianos, comprendiendo una superficie de 850 Has., se explotan mediante el sistema de administración, vale decir, que la casi totalidad de los cultivos lo realizan directamente sus propietarios.-

Sistemas de Conducción:

Con respecto a los sistemas de conducción que imperan en esta zona, podemos decir que, en general, el mas difundido, es el de espalderas bajas, siendo el mas adecuado a las características climáticas de la región. Según los resultados del censo de viñedos, se cultivan por este sistema en la Provincia de Santa Fé el 97,8% de sus viñedos, y en Entre Ríos el 96,5%.-

PROVINCIAS DE CORDOBA, SAN LUIS
SANTIAGO DEL ESTERO Y TUCUMAN

La vasta región central de la República Argentina, formada por las Provincias de Córdoba, San Luis, Santiago del Estero y Tucumán, se encuentra también, en pequeña cantidad, explotada con vid.-

Córdoba es, de entre ellas, la mayor importancia vitícola, cultivándose en su territorio 2.155,7 Has.; hasta el año 1933, se registró en sus plantaciones un progresivo aumento, operándose su paralización a partir del año 1935. Pero en esta Provincia, la viticultura no tiene un carácter comercial, concretándose en general a satisfacer las necesidades de sus productores y vecindad.-

Debemos destacar, que en la región del centro de nuestro país, la viticultura, al igual que en la zona del litoral, no se ha difundido como sería de desear, a causa del clima. En efecto, las condiciones climáticas de las Provincias que vamos a analizar, no son del todo favorables al mejor desarrollo de la vid; más aún: nos encontramos con factores que son, podemos decir, prohibitivos a su cultivo, como por ejemplo, la gran humedad que caracteriza algunas zonas de la Provincia de Córdoba, como así también las fuertes sequías que suelen azotar otras regiones de esta misma provincia, a San Luis y a Santiago del Estero, y ya conocemos nosotros que la vid, para su perfecto crecimiento, necesita un grado higrométrico seco, clima apropiado y terreno con características peculiares a las de la Provincia de Mendoza, para que pueda desarrollarse la planta en condiciones vegetativas excelentes.-

Las principales concentraciones vitícolas de la Provincia de Córdoba, se encuentran situadas en el N.O. de la misma, o sea en los Departamentos de Colón, San Javier y Cruz del Eje. En el primero de ellos, se cultivan 1.208,9 Has., cantidad que representa el 55,7% del total general; la mayor parte de sus viñedos pertenecen a las Colonias Caroya y Tirolesa.-

San Javier posee 307,3 Has. de vid, y Cruz del Eje 267,5 Has., que equivalen al 14,3% y 12,4% respectivamente.-

En el cuadro inserto seguidamente, podemos apreciar como están distribuidas en el territorio Cordobés las 2.155,7 Has. existentes en el año 1940, como así también el porcentaje que corresponde sobre el total, a cada uno de sus Departamentos.-

<u>EXISTENCIA DE VIÑEDOS EN LA PROVINCIA DE CORDOBA</u>		
<u>EN EL AÑO 1940</u>		
DEPARTAMENTOS	SUPERFICIE CULTIVADA	% SOBRE TOTAL
Capital.....	41,5	1,9
Colón.....	1.208,9	55,7
Cruz del Eje.	267,5	12,4
Ischilín.....	86,1	4,0
Punilla.....	1,4	0,2
Río Cuarto...	0,3	---
Río Primero..	0,8	0,3
Santa María..	10,1	0,5
San Alberto..	155,3	7,2
San Javier...	307,3	14,3
Totoral.....	84,6	3,9
TOTALES...	2.155,7	100,0

Nota: Cantidades en Hectáreas.-
Fuente: Junta Reguladora de Vinos.-

En la Provincia de Santiago del Estero, se cultivaban en el año 1940, 165,4 Has. con viñedos, los que se encontraban distribuidos en sus Departamentos, de acuerdo a la especificado en el cuadro inserto a continuación

<u>EXISTENCIA DE VIÑEDOS EN LA PROVINCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO</u>		
<u>EN EL AÑO 1940</u>		
DEPARTAMENTOS	SUPERFICIE CULTIVADA	% SOBRE TOTAL
Avellaneda....	5,8	3,5
Belgrano.....	6,7	4,0
Capital.....	51,7	31,3
Coya.....	0,5	0,3
La Banda.....	12,7	7,7
Robles.....	53,8	32,5
Silípica.....	34,2	20,7
Totales...	165,4	100,0

Las plantaciones de viñedos se centralizan en esta Provincia en los Departamentos de Robles, Capital y Silípifa, los que poseen en conjunto 139,7 Has., que equivalen al 84,5% del total de las explotaciones vitícolas santiagueñas.-

En la Provincia de San Luis, las plantaciones de viñedos son, podríamos decir, casi nulas.- Solo se cultivan 52,4 Has., distribuidas por Departamentos según el cuadro siguiente:

EXISTENCIA DE VIÑEDOS EN LA PROVINCIA DE SAN LUIS		
EN EL AÑO 1940		
DEPARTAMENTOS	SUPERFICIE CULTIVADA	% SOBRE TOTAL
Ayacucho.....	3,0	5,7
Capital.....	11,4	21,8
Chacabuco.....	3,00	5,7
Junín.....	35,0	66,8
TOTALES...	52,4	100,0

Nota: Cantidades en Hectáreas.-

Fuente: Junta Reguladora de Vinos.-

Como podemos observar, la mayor extensión vitícola se encuentra en el Departamento de Junín, cuyas 35,0 Has. de vid representan el 66,8% del total de esta Provincia.-

En lo que a la Provincia de Tucumán se refiere, en el momento de la realización del censo de viñedos, contaba con solamente 40,6 Has, ubicadas en su casi totalidad en el Departamento de Tafí.-

El viñedo Cordobés, cuya distribución por Departamentos ya hemos visto, acusa una superficie media de 1,2 Has., y su total área explotada se encuentra distribuida en 1.754 propiedades.- Los viñedos con superficie menor de 5 Has. alcanzan a 1.706, es decir, al 97,8% del total de propiedades vitícolas cordobesas.- Las propiedades menores de 5 Has. totalizan en Córdoba 1.621,5 Has., el 75,1% del total.- Todos estos datos ilustrativos, nos ponen de manifiesto que la característica de la propiedad vitícola cordobesa, es su poca extensión.-

En la Provincia de Santiago del Estero, encontramos que sus 165,4 Has. de vid, se encuentran distribuidas en 107 viñedos, lo que asigna a cada viñedo una superficie media de poco más de una hectárea.- Los viñedos de menos de 5 Has. alcanzan a 100, lo que hace el 93,5% del total de las propiedades vitícolas santiagueñas, y la superficie total de esas 100 viñas alcanza a 110 Has., que representan el 66,9% del total.-

En lo que a la Provincia de San Luis se refiere, hemos visto ya que cuenta con 52,4 Has., las que se encuentran distribuidas en 35 propiedades, de lo que resulta que la superficie media de los viñedos es de 1,5 Has.- Los de área menor a 5 Has. alcanzan a 33, es decir el 94,3%, cubriendo en conjunto 28,7 Has., esto es el 54,7% del total.-

Variedades de Explotación:

En lo referente a las variedades de explotación en la Provincia de Córdoba, podemos comprobar que, como sucede en las regiones en que el cultivo no tiene verdadera organización industrial, la legítima nominación de las variedades se ha substituído caprichosamente por otros nombres, imposibilitándose así su buena clasificación y dando lugar a que, para la realización del censo se tropezara con estos obstáculos para su perfecta confección.- Es así que no se ha podido discriminar con los detalles de las principales zonas, las variedades y superficies correspondientes a esta Provincia.-

No obstante, en sus cultivos se nota un marcado predominio de las variedades tintas de vino denominadas francesas, de las que existen alrededor de 1.096 Has., o sea el 50% del total; las variedades americanas se explotan en 425,6 Has., es decir en el 19,7% de la totalidad; con vides criollas se cultivan 136 Has.-

En la Provincia de Santiago del estero priman las variedades de mesa, y en especial la clase "Torrontés", de la que se explotan 67,4 Has., representando esta variedad el 40,8% de los viñedos santiagueños; el total de las variedades de mesa explotadas alcanzan a 129,2 Has., representando el 83,4%. De las vides criollas de vino se explotan 24,4 Has., cantidad que alcanza a cubrir el 14,8%.-

En las Provincias de San Luis y Tucumán, se explotan con preferencia las variedades criollas de vino, existiendo de las mismas 26,1 Has. en San Luis y 39,5 en Tucumán, superficies que representan el 49,8 y 97,3% respectivamente.-

La variedad Malbeck también se cultiva, aunque en muy pequeña escala en la provincia de San Luis, existiendo de la misma 8 Has.-que representan el 16,2% del total.-

Sistemas de Explotación:

En la zona Argentina cubierta por las provincias de Santiago del Estero, San Luis y Tucumán, las viñas, debido a su extensión reducida, son cultivadas en su casi generalidad, por sus propietarios.-

En la Provincia de Córdoba sucede casi idénticamente lo mismo: según los resultados del Censo de Viñedos, se cultivaban en esta provincia, directamente por sus dueños 1.396 viñedos, los que cubrían en conjunto 1.468,1 Has., cantidades que representan el 79,6% y el 68,1 por ciento de los respectivos totales.- El resto de los viñedos, se explotaban mediante los diversos sistemas de Contratos.-

Sistemas de Conducción:

En las provincias de referencias, se prefiere, para la conducción de la planta, el sistema de espaldera baja; en Córdoba se le da preferencia con carácter amplio, cultivándose con este sistema 1.880,4 Has., es decir el 87,2% del total general.- En las restantes tres provincias nos encontramos con las mismas características de conducción, aunque también se cultivan cierta cantidad de viñedos con el sistema de parrales.-

C A P Í T U L O V I

RESULTADOS ECONOMICOS DE LA VITIVINICULTURA EN LA ARGENTINA

En el presente capítulo entraremos a analizar los resultados económicos de la vitivinicultura en nuestro país.- Para ello, y con el propósito de hacer mas claro nuestro estudio, trataremos en primer término la Producción de Uva, para abocarnos luego al análisis de la Elaboración de Vinos, y Subproductos Vitivinícolas.-

PRODUCCION DE UVA EN LA ARGENTINA

La producción de uva en la República Argentina, ha seguido, como es lógico, un ritmo paralelo a las plantaciones de vid, pero dentro de sus naturales oscilaciones, pues no es en forma alguna factible regular a voluntad la producción de la planta, ni previsible sus bruscas alternativas de producción anuales.-

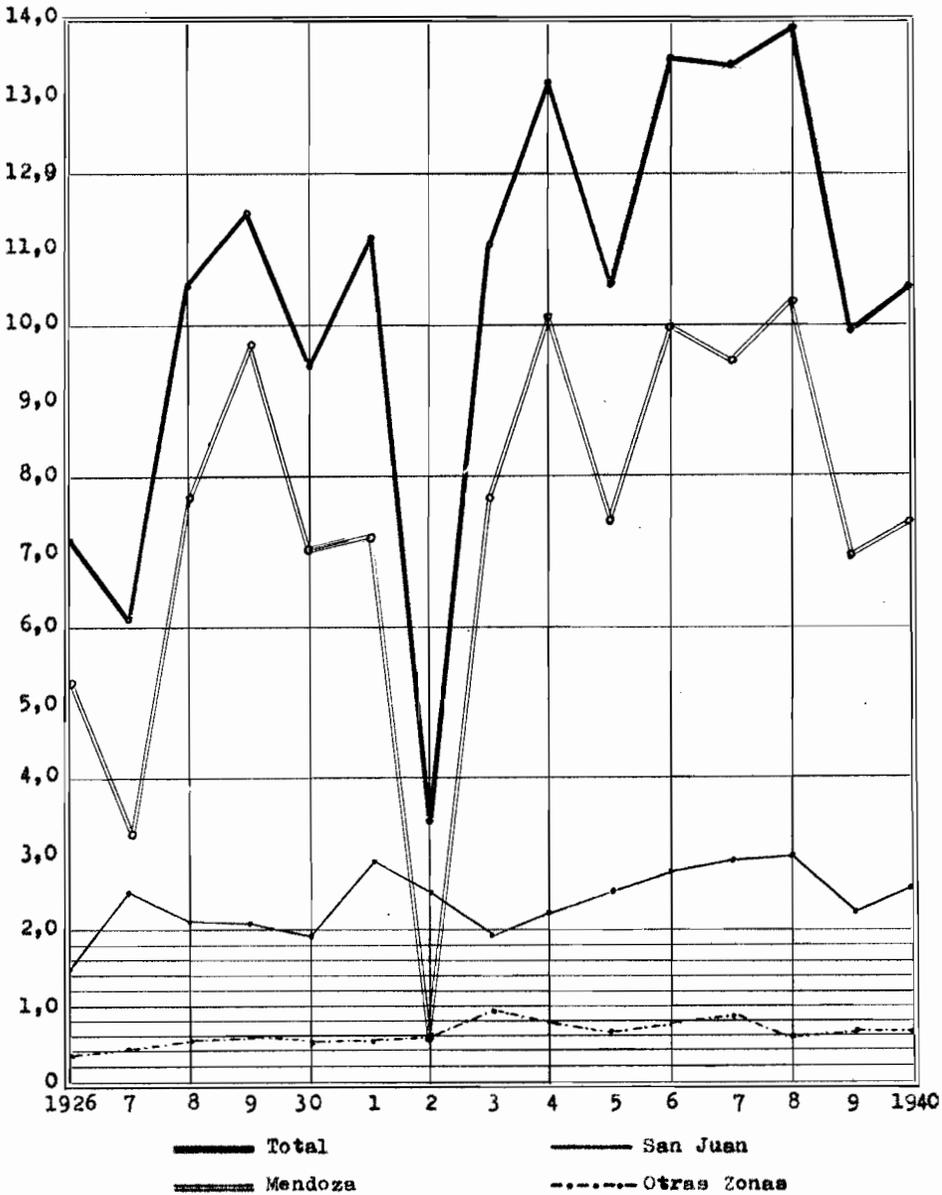
En algunos años, la producción de uva no ha correspondido a su verdadero volumen, pero en realidad, ello fué causado por razones de fuerza mayor; es decir, que la producción se ha visto disminuída por la incidencia de factores climáticos: piedras, heladas, granizos, vientos, etc., o bien por la acción reguladora llevada a cabo por entidades nacionales, provinciales o particulares.-

<u>PRODUCCION DE UVA EN LA REPUBLICA ARGENTINA</u>					
<u>AÑOS</u>	<u>MENDOZA</u>	<u>SAN JUAN</u>	<u>RIO NEGRO Y NEUQUEN</u>	<u>OTRAS REGIONES</u>	<u>TOTAL</u>
1926	5.328.780	1.517.305	119.934	269.541	7.235.560
1927	3.361.000	2.491.290	121.594	288.238	6.262.122
1928	7.781.030	2.209.099	147.771	399.775	10.537.675
1929	8.777.670	2.204.941	168.804	428.247	11.579.662
1930	7.002.860	1.924.195	168.169	350.055	9.445.279
1931	7.280.410	2.895.258	210.870	325.633	10.712.171
1932	511.740	2.474.370	262.143	336.892	3.585.145
1933	7.775.380	1.944.756	496.503	421.294	10.637.933
1934	10.245.150	2.262.486	398.749	367.686	13.274.071
1935	7.305.182	2.510.656	406.945	238.118	10.460.901
1936	10.028.469	2.738.183	483.681	259.020	13.509.353
1937	9.631.901	2.954.563	492.307	359.543	13.438.314
1938	10.411.701	2.962.624	181.903	312.624	13.868.922
1939	6.922.887	2.381.135	313.631	346.253	9.963.906
1940	7.328.272	2.565.730	362.329	263.645	10.519.976

Nota: Cantidades en Quintales.-

Fuente: Junta Reguladora de Vinos.-

PRODUCCION DE UVA
EN LA REPUBLICA ARGENTINA



En el cuadro precedente, podemos observar la producción de uva en la República Argentina, desde el año 1926 hasta el año 1940, y su distribución en las principales zonas vitícolas.-

ANÁLISIS DE LA PRODUCCION DE UVA POR ZONAS VITICOLAS:

Nos ocuparemos a continuación de analizar el monto de la producción de uva en las principales zonas vitícolas argentinas, Provincias de Mendoza y San Juan, y Gobernaciones de Río Negro y Neuquén, para conocer detalladamente la importancia de cada una de ellas y la evolución operada en las producciones de los últimos años.-

Producción de uva en Mendoza:

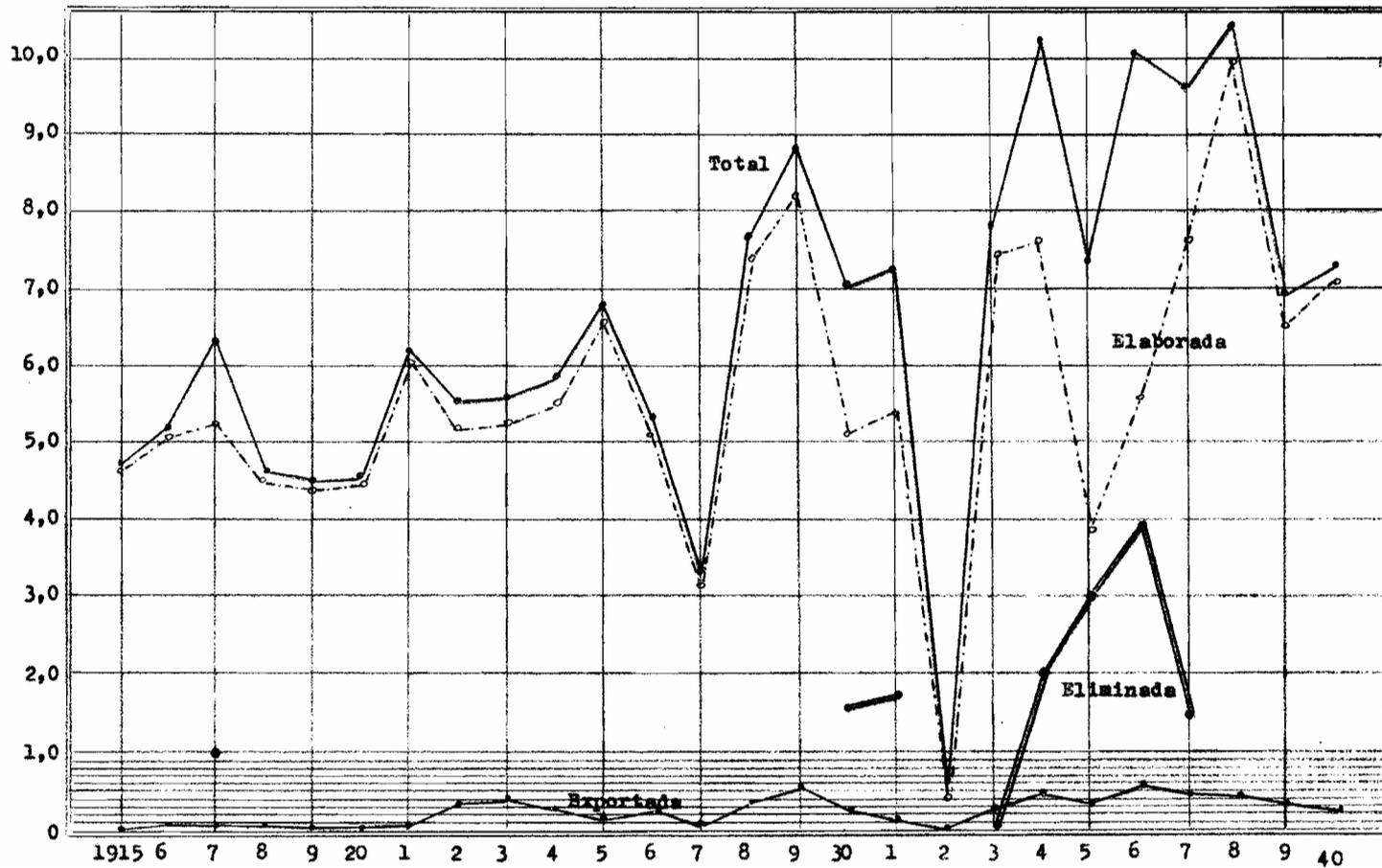
En el cuadro inserto a continuación, se especifica el destino que ha tenido la producción vitícola de esta Provincia, desde el año 1910 al 1940 inclusive, según se trate de uva exportada, elaborada o eliminada por planes de emergencia.-

PRODUCCION DE UVA EN LA PROVINCIA DE MENDOZA				
Años	Uva Elaborada	Uva Exportada	Uva eliminada por planes de emergencia	Total uva producida
1915	4.708.310	28.240	ignorado	4.737.050
1916	5.191.240	48.210	"	5.239.450
1917	5.295.970	46.530	980.000	6.322.500
1918	4.640.240	36.410	ignorado	4.676.650
1919	4.467.920	18.370	"	4.486.290
1920	4.472.830	19.170	----	4.492.000
1921	6.140.940	34.680	----	6.175.620
1922	5.191.400	359.490	----	5.550.890
1923	5.262.330	377.580	----	5.639.910
1924	5.574.040	273.630	----	5.847.670
1925	6.671.370	157.290	----	6.858.660
1926	5.116.160	212.620	----	5.328.780
1927	3.271.170	89.830	----	3.361.000
1928	7.456.920	324.110	----	7.781.030
1929	8.274.370	5030.30	----	8.777.670
1930	5.155.720	270.140	1.577.000	7.002.860
1931	5.380.480	133.930	1.766.000	7.280.410
1932	489.450	22.290	----	511.740
1933	7.552.840	219.540	3.000	7.775.380
1934	7.705.470	469.680	2.070.000	10.245.150
1935	3.347.502	373.660	3.084.020	7.305.182
1936	5.588.774	530.907	3.908.788	10.028.469
1937	7.752.654	471.150	1.408.097	9.631.901
1938	9.974.697	437.004	----	10.411.701
1939	6.616.093	306.794	----	6.922.887
1940	7.100.472	227.800	----	7.328.272

Nota: Cantidades en Quintales.-
Fuente: Junta Reguladora de Vinos.-

*g... con
 ...*

PRODUCCION DE UVA EN LA PROVINCIA DE MENDOZA



En lo que respecta a uva eliminada por planes de emergencia, podemos observar que en los años 1915 y 1916, el Gobierno de Mendoza compró uva con el objeto de regular la producción, en cantidades que se ignoran, por cuyo motivo, el rendimiento total de estos dos años debió ser mayor que el consignado en el cuadro; en el año 1917, también se eliminaron por planes de emergencia y con el mismo fin 980.000 quintales de uva, y en los años 1918 y 1919, la primitiva Sociedad Vitivinícola de Mendoza eliminó grandes cantidades, cuyo verdadero monto, al igual que en los años 1915 y 1916 no se conoce.-

Con posterioridad al año 1920, las producciones se mantienen con muy pequeñas oscilaciones entre los 5 y 6 millones de quintales; así, hasta el año 1927, en que se nota un brusco descenso, causado por factores climáticos adversos; en los años subsiguientes, la producción vuelve a tomar incremento en la Provincia, llegándose a producir 8.777.670 quintales en el año 1929, siendo esta la cifra récord hasta ese entonces.-

En los años 1930 y 1931 la Sociedad Vitivinícola de Mendoza vuelve a eliminar uva nuevamente: 1.577.000 quintales y 1.766.000 quintales respectivamente.-

En el año 1932, observamos que la producción es enormemente inferior a la normal, pues apenas se cosechan 511.740 qq., contra una media normal de 7.500.000 qq. aproximadamente; ello fué debido a los factores climáticos que incidieron en la cosecha de ese año, fuertes mangas de piedra y grandes heladas se hicieron presentes en los viñedos mendocinos, diezmando su producción.-

En el año 1933 nuevamente se vuelven a eliminar 3.000 quintales, cantidad pequeña en relación al volumen de producción de ese año, que alcanzó a 7.777,380 qq.; es así que la producción mendocina vuelve a estabilizarse, a pesar de la gran helada que azotó sus viñedos en el año anterior.- En 1934 el Gobierno de Mendoza intenta nuevamente regular el mercado vitícola, sustrayendo de la producción 2.070.000 quintales, no obteniéndose resultados satisfactorios.- En este año, el rendimiento obtenido de los viñedos alcanza a 10.245.150 qq., en cuya cantidad están involucrados los 2.070.000 qq. eliminados.- La producción citada es la de mayor magnitud registrada hasta ese momento en los viñedos mendocinos.-

En 1935, 1936, y 1937, La Junta Reguladora de Vinos, con un decidido plan de emergencia, elimina grandes cantidades de uva en los viñedos mendocinos, sustrayéndose de la producción en los años citados 3.084.020 qq., 3.908.788 qq. y 1.408.097 qq. respectivamente; la magnitud de estas cifras habla por si sola y nos pone de manifiesto con que rigidez la Junta Reguladora encaró la solución del gran problema vitícola del momento. Durante estos años, los viñedos mendocinos fueron muy pródigos en su producción y observando el cuadro podemos apreciar que su obtuvieron 7.305.182; 10.028.469 y 9.631.091 qq. respectivamente.-

El año 1938 sorprendió por su elevada producción: 10.411.701 quintales de uva se obtuvieron en la Provincia de Mendoza; es el año récord por excelencia. Un conjunto de factores climáticos extraordinariamente favorables durante la vegetación, encontraron al viñedo completamente restablecido de las grandes perturbaciones fisiológicas sufridas a raíz de las fuertes heladas anteriores y fueron la causa de tan exuberante cosecha.-

Uva o vino

Esta gran cantidad de uva producida resultó en la Provincia andina, equivalente a 96,83 Hectólitros por Hectárea, constituyendo una máxima superior en un 22% a la mediana de los últimos 11 años, la que fué de 74,22 Hlts. Mas adelante, cuando tratemos las producciones de vino en el país, veremos como la Junta Reguladora de Vinos, con el propósito de regulación del mercado vinícola, inestabilizado por la superproducción de este año, procedió al derrame del 15% de la elaboración.-

No es probable que se repita para un periodo inmediato la abundante cosecha del año 1938, la que se logró por coincidencias excepcionales; así, en los 1939, 40 y 41, las cosechas correspondientes fueron apreciablemente inferiores a aquella, por mermas en los rendimientos de las viñas y en particular por efecto de las heladas.-

Vencidas las dificultades derivadas del alto rendimiento aludido, es de hacer notar que tan enorme producción de uva, mucha de la cual, alrededor del 40%, pertenecía a viñateros sin bodega, pudo ser colocada en condiciones bastante convenientes.-

En 1939, como ya se ha dicho, la producción fue sensiblemente

inferior a la del año anterior, y también una de las mas reducidas que se ha registrado a partir del año 1932, en cuyo año, como ya se dijo, se perdió casi totalmente la cosecha de Mendoza. La causa de este retroceso en la producción, debe atribuirse principalmente a las naturales oscilaciones en el rendimiento de los viñedos; cabe preveer perfectamente que al ciclo 1934/38 de altos rendimientos, han de suceder cosechas inferiores.-

La producción del año 1940 alcanzó a 7.328.272 qq., siendo superior en casi un 6% a la de 1939, pero es de hacer notar que en 1940 los viñedos mendocinos sufrieron las consecuencias de fuertes granizadas y heladas que afectaron sensiblemente su producción.-

En el cuadro inserto en la pag.107, podemos apreciar claramente que la casi totalidad de la uva producida en la Provincia de Mendoza se ha dedicado a la elaboración de vino, salvo aquellos años en que debido a la acción reguladora se eliminaron de la producción cantidades apreciables; no obstante ello, podemos apreciar también la gran importancia que año tras año ha ido adquiriendo la producción de uva de mesa y con destino a la exportación, como así también el volumen de las exportaciones, dando así nacimiento a una floreciente industria que puede incidir favorablemente en la economía general de Mendoza y en el Balance de pagos de las exportaciones Argentinas.-

Producción de Uva en San Juan:

En el cuadro que consignamos en la página siguiente, nos es dable observar la producción de uva en esta Provincia desde 1931 al año 1940 inclusive y el destino dado a la misma, no figurando, como sería de desear las cifras correspondientes a años anteriores, por falta absoluta de datos fehacientes.-

Es de hacer notar, que en las elaboraciones de vino de esta provincia, las uvas propias, es decir las pertenecientes a los mismos elaboradores, solo representan el 25% del total, porcentaje que nos pone de manifiesto la gran cantidad de viñateros sin bodega existentes en su territorio.-

Como podemos apreciar, el rubro de uvas exportadas procedentes de la Provincia de San Juan, es mayor que el correspondiente a la Provincia de Mendoza, circunstancia favorable a San Juan debido a las

mejores condiciones de su clima y ubicación geográfica para la producción desta clase de uva. Mendoza, como ya sabemos, es mas productora que San Juan y es mas importante vitivinicolmente, circunstancia que estriba principalmente en la uva destinada a la elaboración.-

PRODUCCION DE UVA EN LA PROVINCIA DE SAN JUAN				
Años	Uva Elaborada	Uva Exportada	Uva eliminada por planes de emergencia	Total uva producida
1931	1.569.267	665.991	660.000	2.895.258
1932	1.855.737	618.633	---	2.474.370
1933	1.134.297	810.459	---	1.944.756
1934	1.718.523	543.963	---	2.262.486
1935	1.470.253	567.917	472.486	2.510.656
1936	1.661.342	480.387	596.454	2.738.183
1937	2.218.412	644.483	91.668	2.954.563
1938	2.524.808	437.816	---	2.962.624
1939	1.881.007	500.128	---	2.381.135
1940	1.771.093	794.637	---	2.565.730

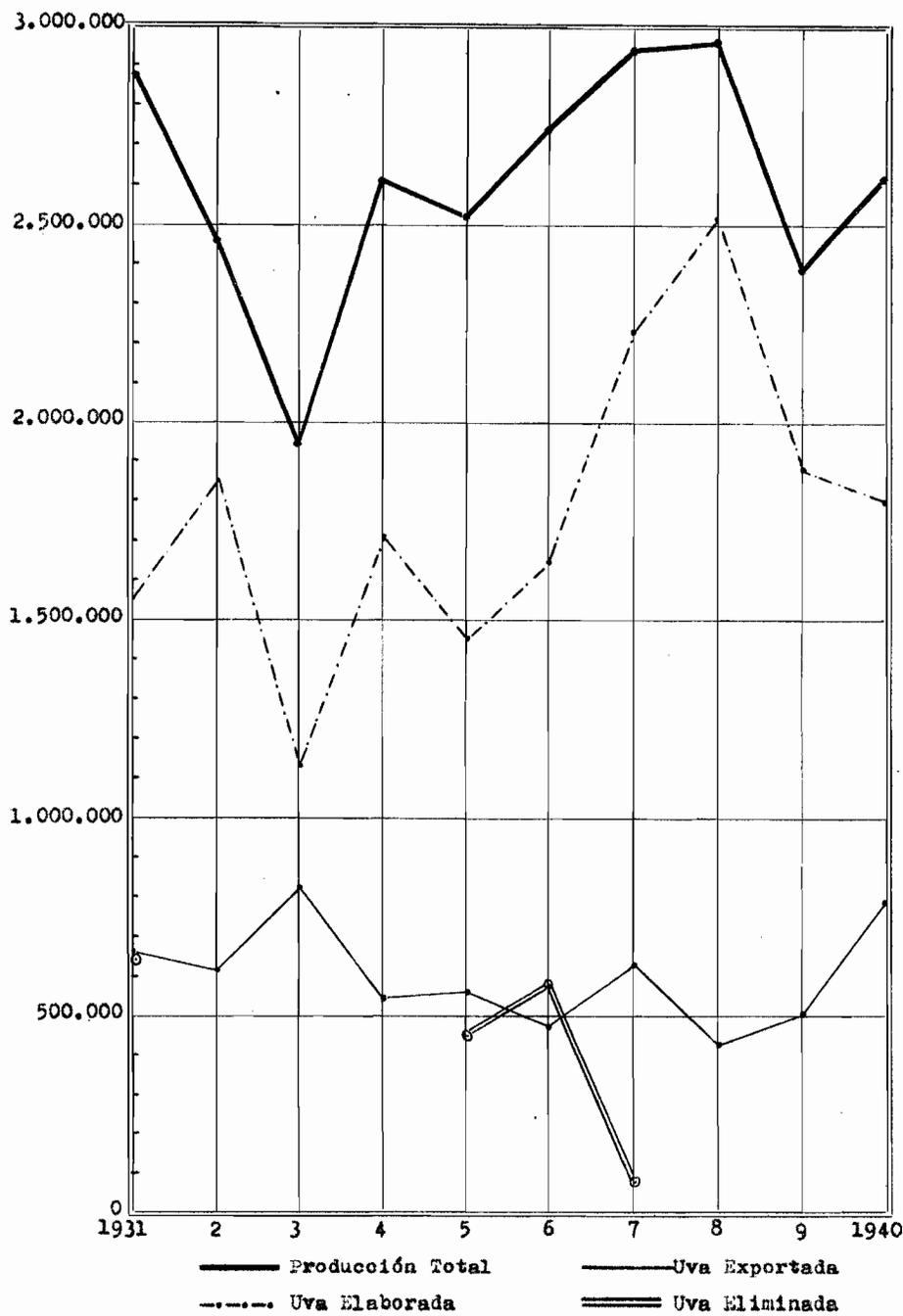
Nota: Cantidades en Quintales.-

Fuente: Junta Reguladora de Vinos.-

En lo referente a la producción de uva, también esta Provincia, al igual que Mendoza, ha visto eliminada grandes cantidades con el objeto de regular y estabilizar el mercado de vinos. Así en el año 1931 la Sociedad Vitivinícola de San Juan, amparándose en planes regulatorios, sustrajo de la producción total 660.000 qq.; en ese año, el rendimiento total, contando con la uva eliminada, alcanzó a 2.895.258 quintales, uno de los mayores obtenidos hasta el año 1940.-

Diversas circunstancias incidieron para que los años 1932, 1933 y 1934 fueran mas prósperos para los viticultores de esta provincia.- En efecto, no se eliminó en estos años cantidad alguna de uva, y en cambio, en 1933 y 1934 en Mendoza se eliminaron en cantidades bastante apreciables.- Por otra parte, en 1932 se produjeron en S. Juan 2.474.370 Quintales, y si recordamos que Mendoza se sintió azotada ese año por la fuerte helada que diezmo casi completamente sus viñedos

PRODUCCION DE UVA
EN LA PROVINCIA DE SAN JUAN



nos explicamos que el rendimiento de las vides, no solo sanjuaninas, sino de todas las zonas vitícolas del país, se hayan visto robustecidas por el desastre de Mendoza y afianzada su producción en los mercados en razón de sus precios y de sus reservas.-

Durante el año 1933 la producción total de uva experimentó un pequeño descenso, obteniéndose 1.944.956 qq.; en 1934 vuelve a adquirir nuevamente incremento, con un rendimiento de 2.262,486 qq.-

En el año 1935, la Junta Reguladora de Vinos restó a la producción sanjuanina 472.586 qq., medida esta adoptada por la misma casa: estabilizar el mercado. La producción total de ese año fué de 2.510.656 qq., notándose un pequeño aumento con respecto al año anterior pero debido a la uva eliminada, fué inferior la cantidad destinada a la elaboración.-

En los años 1936 y 1937 nuevamente la Junta Reguladora eliminó uvas, cuyas cantidades respectivas fueron de 596.454 qq. y 91.668 qq. respectivamente.- En estos años se nota un aumento progresivo en la producción total con respecto a los rendimientos del quinquenio anterior.-

En el año 1938 se obtuvieron 2.962.624 qq.; este año, al igual que en la Provincia de Mendoza, fué un año récord para San Juan, y el de mayor producción hasta el año 1940 inclusive.- En 1939 la producción declina, para tomar un nuevo y pequeño incremento durante el año 1940

Todo este análisis nos pone de manifiesto que aparte de las naturales oscilaciones fisiológicas de las plantas, los ciclos evolutivos también tienen su influencia sobre las producciones vitícolas.-

Producción de Uvas en la Región de Río Negro y Neuquén:

En el cuadro que insertamos en la página siguiente podemos observar la producción de uva en esta región desde el año 1916 en adelante.-

Vemos en este cuadro que la producción de ese primer año apenas alcanza a 38.245 qq.; pero que, con el correr de los años este total se va acrecentando hasta sobrepasar los 100.000 qq. en 1925 y los 165.000 qq. en 1930, relaciones estas que nos ponen de manifiesto la gran importancia que ha ido adquiriendo paulatinamente la industria vitivinícola en esta región.-

<u>PRODUCCION DE UVA EN RIO NEGRO Y NEUQUEN</u>			
<u>Años</u>	<u>Producción</u>	<u>Años</u>	<u>Producción</u>
1916	38.245	1929	168.804
1917	51.772	1930	168.169
1918	77.341	1931	210.870
1919	53.487	1932	262.143
1920	93.568	1933	496.503
1921	85.819	1934	398.749
1922	101.668	1935	406.945
1923	97.429	1936	483.681
1924	94.270	1927	492.307
1925	105.475	1938	181.973
1926	119.934	1939	313.631
1927	121.594	1940	362.329
1928	147.771		

Nota: Cantidades en Quintales

Fuente: Junta Reguladora de Vinos.-

En el año 1933, la producción de esta zona alcanza a la cifra máxima registrada hasta el año 1940, con un total de 496.503 qq.-

Como medida regulatoria, solamente en los años 1936 y 1937 la Junta Reguladora eliminó de la elaboración 60.428 y 10.032 qq. respectivamente.-

Por contraste con la producción de las provincias de Cuyo, en el año 1938 se obtuvo una cosecha de escaso rendimiento. En efecto, la caída de grandes heladas en esta zona perjudicó notablemente la producción, cosechándose 181.973 qq., contra un total 492.307 del año anterior, es decir, se registró una disminución de más del 60%.-

ELABORACIONES DE VINOS EN LA ARGENTINA

Si examinamos la estadística retrospectiva correspondiente a las elaboraciones de vinos en la Argentina, nos encontraremos con cifras altamente halagadoras. En el cuadro correspondiente, podemos observar las cantidades elaboradas en nuestro país, en cada una de sus distintas zonas productoras.-

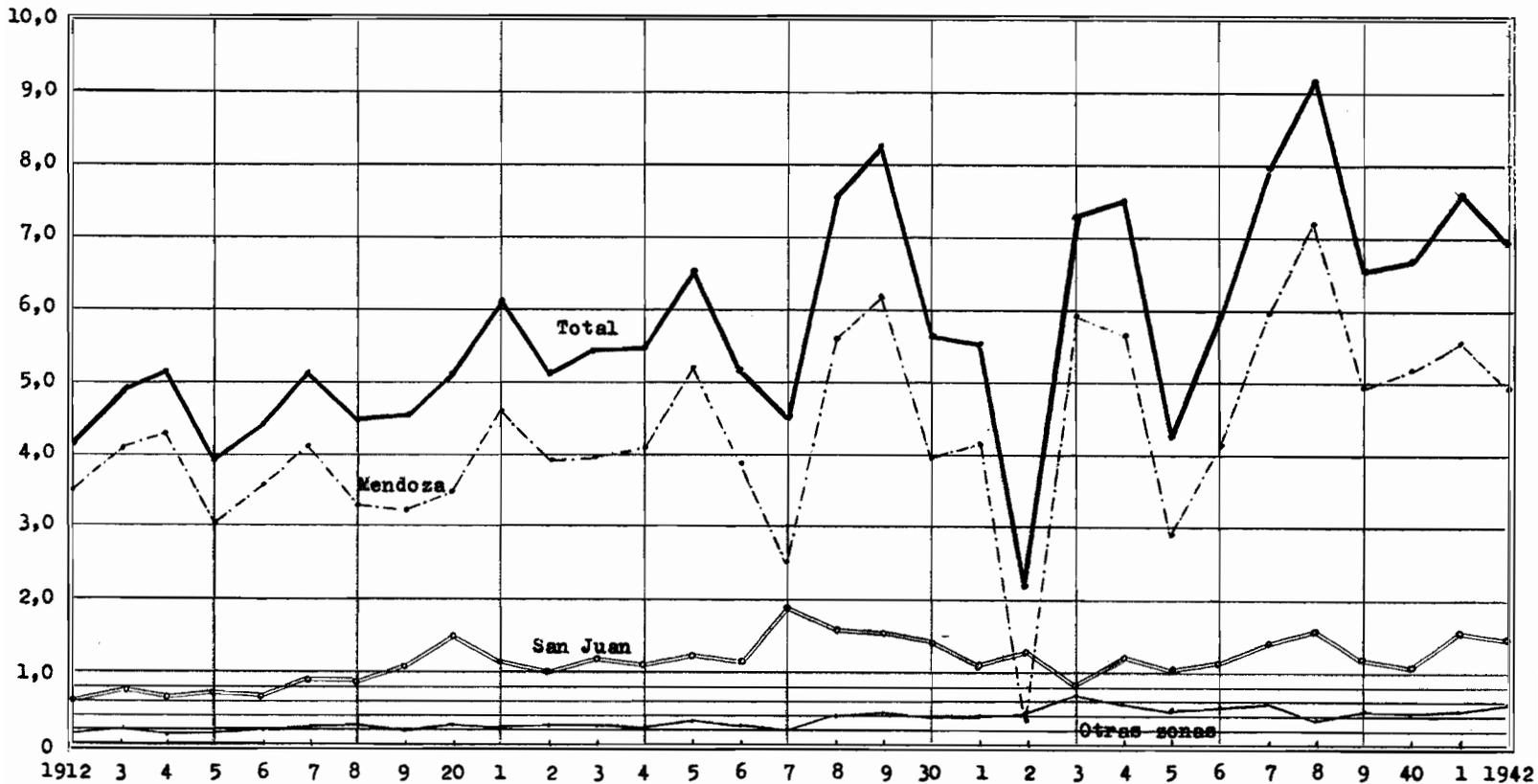
Al hablar de las producciones de uvas, hemos visto que, con el objeto de estabilizar la industria, y con fines reguladores, hubo años en que por la acción de entidades Nacionales, Provinciales o particulares se disminuyó en una u otra forma la producción de uva, y como consecuencia directa de ello, la elaboración de vino.-

<u>PRODUCCION DE VINO EN LA ARGENTINA</u>					
<u>Años</u>	<u>Mendoza</u>	<u>San Juan</u>	<u>Año Negro y Neuquén</u>	<u>Otras Zonas</u>	<u>TOTAL</u>
1912	3.451.820	615.970	Ignorado	192.410	4.260.200
1913	4.013.970	744.630	id.	230.790	4.989.390
1914	4.310.030	681.360	id.	159.410	5.150.800
1915	3.053.560	729.680	id.	156.930	3.940.170
1916	3.518.010	686.910	28.330	172.310	4.405.560
1917	4.013.660	901.560	38.350	179.180	5.132.750
1918	3.356.960	890.700	57.290	224.390	4.529.340
1919	3.276.550	1.079.700	39.620	178.920	4.574.790
1920	3.451.160	1.421.600	69.310	191.970	5.134.040
1921	4.644.780	1.260.120	63.570	182.900	6.151.370
1922	3.891.230	1.002.270	75.310	186.080	5.155.290
1923	3.959.780	1.207.590=	72.170	195.580	5.435.120
1924	4.128.570	1.102.270=	69.830	161.960	5.462.630
1925	5.025.310	1.288.370	78.130	243.530	6.635.340
1926	3.869.640	1.123.930	88.840	199.660	5.282.070
1927	2.500.212	1.845.400	90.070	213.510	4.649.190
1928	5.613.940	1.636.370	109.460	296.130	7.655.900
1929	6.292.650	1.633.290	125.040	317.220	8.368.200
1930	3.924.890	1.425.330	124.570	259.300	5.734.090
1931	4.025.540	1.162.420	156.200	241.210	5.585.370
1932	368.300	1.374.620	194.180	249.550	2.186.650
1933	5.826.700	840.220	367.780	312.070	7.346.770
1934	5.707.760	1.272.980	295.370	272.360	7.548.470
1935	2.882.682	1.004.723	301.441	176.384	4.365.230
1936	4.171.411	1.130.753	313.521	191.867	5.811.522
1937	5.944.682	1.435.961	348.097	219.574	7.948.314
1938	7.283.515	1.657.158	123.840	197.115	9.261.628
1939	4.883.470	1.275.149	226.985	245.601	6.631.205
1940	5.193.640	1.084.890	260.298	171.120	6.709.948
1941	5.561.748	1.594.314	276.388	212.165	7.644.615
1942	4.889.870	1.460.699	334.015	231.826	6.916.410

Nota: Cantidades en Hectolitros.-

Fuente: Junta Reguladora de Vinos.-

ELABORACION DE VINOS EN LA ARGENTINA



En los años 1915 y 1916 hemos visto ya que el Gobierno de Mendoza compra uvas para eliminar, cuyas cantidades se ignoran, por cuyo motivo debemos suponer que en realidad la producción consignada en el cuadro precedente debió haber sido mayor en esos años, si no hubiera mediado la acción del Gobierno provincial.-

En el año 1917 la producción se vió disminuída también por planes de emergencia; entre las Provincias de Mendoza y San Juan se eliminaron del vino para consumo, 725.200 Hlts. aproximadamente; no obstante ello, la producción total en el país sobrepasó en dicho año los 5.000.000 de Hlts., siendo este uno de los años de mayor rendimiento hasta ese entonces; unicamente le es comparable el año 1941.-

En los dos años subsiguientes, 1918 y 1919, en la Provincia de Mendoza, la primitiva Sociedad Vitivinícola volvió a eliminar gran cantidad de uva, persiguiendo siempre el mismo objetivo: estabilizar la excesiva producción, pues al parecer, el mercado vitícola sufría en esos años las consecuencias de una fuerte crisis; las cantidades eliminadas en estos dos años no se conocen con exactitud, por lo que debe tenerse en cuenta que la producción de vino en los mismos debió ser mayor que la consignada en el cuadro.- La citada medida regulatoria es la que nos explica la causa de la disminución observada en la producción de estos años con relación al año 1917.-

Llegando ya a 1920 y años subsiguientes, vemos que la producción se estabiliza entre los 5 y 6 millones de Hlts. y en algunos años llega a exceder los 6 millones, como en 1922 y 1925; pero no deben sorprendernos estas cifras que parecen demasiado elevadas con relación a los años a que corresponden, pues es necesario tener en cuenta que para esa época ya se encontraban en producción los nuevos viñedos que con tan halagadoras perspectivas y renovado entusiasmo se plantaran en años anteriores.-

En 1927 la producción se vió disminuída en forma bastante apreciable, pues apenas se llegaron a producir 4.649.190 Hlts., acusándose una disminución de 632.880 Hlts. con relación al año anterior.- Ello fué debido a que la producción mendocina se vió seriamente afectada por la acción de fuertes factores climáticos adversos que repercutieron enormemente en su producción; más de 1.300.000 Hlts. registra-

dos de mermas en las cifras correspondientes a Mendoza. En cambio en la Provincia de San Juan se observa este año un aumento considerable, superior en 717.470 Hlts. al año anterior, y la mayor cantidad de vinos producida hasta el presente (1941), pero no obstante ello, no se llega a equilibrar la producción en el orden nacional.-

En los años 1928 y 1929 se registran cantidades verdaderamente récords en la producción argentina de vinos, especialmente en 1929, en que se producen 8.368.200 Hlts.- Este rendimiento, que duplica el del año 1912, nos demuestra que en el relativamente pequeño lapso de quince años, a pesar de las trabas con que siempre se obstaculizó esta industria y a las fuertes crisis a que tuvo que hacer frente, el desarrollo de esta gran industria ha sido sorprendente.-

Refiriéndonos a la Provincia de Mendoza, es necesario señalar que su producción en estos dos últimos años que estamos analizando, fué magnífica: se registraron en su elaboración cantidades de verdadera importancia, las de mayor volumen hasta esos momentos y de las más altas en su historia productiva: se elaboraron en dichos años 5.514.940 Hlts. y 6.692.650 Hlts. respectivamente en su territorio.-

En San Juan, la producción se mantiene en esos años sin variaciones de consideración alrededor de 1.600.000 y 1.700.000 Hlts.-

Pero es en estos años también en que empiezan a adquirir incremento las producciones en los Territorios de Río Negro y Neuquén; cifras superiores a los 100.000 Hlts. se registran en sus elaboraciones, y podemos decir que, comenzó en esos años el verdadero incremento en el cultivo e industrialización de la vid en los mismos.-

No debemos olvidarnos sin embargo que las excepcionales cosechas de los años 1928 y 1929, fueron en parte perjudiciales para la industria misma; fué en el año 1928, en que empezó a hacerse sentir la prolongada crisis vitícola, situación que se agravó con posterioridad por la crisis general del país y otra serie de factores que redujeron el consumo e influyeron notablemente en la agravación del problema vitícola argentino.-

Es así como llegamos al año 1930, en que comienza, podemos decir, una nueva época para la industria vitivinícola, caracterizada por la fuerte crisis de la que ya hemos hablado y que se manifiesta en todas sus formas, la que repercutió hondamente en esta flamante industria.-

Fué necesario aplicar severas medidas de emergencia y como consecuencia de ellas, las Sociedades Vitivinícolas de Mendoza y San Juan eliminaron 1.311.000 Hlts. de vino y de 8.266.200 Hlts. que se produjeron en el año 1929 en el año 1930 apenas se obtuvieron 5.734.090 Hlts., registrándose una merma de 2.634.110 Hlts. En la Provincia de Mendoza fué donde con mas rigor se hizo sentir esta merma, correspondiendo a su producción el 90% de la merma sobre la elaboración total del país en ese año.-

En 1931 las Sociedades Vitivinícolas de Mendoza y San Juan nuevamente pretendieron a estabilizar la industria con la eliminación de 1.776.000 Hlts., es decir, 465.000 Hlts. mas que el año anterior.-

La producción del año 1931 en el orden nacional fué mas o menos similar a la del año precedente, notándose pequeñas variantes en las distintas zonas productoras.-

No sucede lo mismo en el año 1932, en que por segunda vez en el término de pocos años, la Provincia de Mendoza, se vió azotada nuevamente por una fuertísima helada, la que perjudicó en forma tal sus viñedos, que se estima se perdió el 96% de su cosecha; apenas el fruto de sus cepas alcanzó a 511.740 qq., según hemos visto en el cuadro de la página Nº107 y de estos se destinaron a la elaboración 489.450 qq. obteniéndose 368.300 Hlts. de vino, cantidad irrisoria, si la comparamos con la media anual de esta Provincia, la que en ese entonces oscilaba entre los 5 y 6 millones de Hlts. En las demás zonas productoras se nota un pequeño incremento, pero la producción en el orden nacional, influenciada fuertemente por la pérdida de la cosecha mendocina, apenas registra en ese año una elaboración de 2.186.650 Hlts., con una disminución de 3.398.720 Hlts. con respecto al año anterior.-

En 1933, las cosas mejoran satisfactoriamente; en la Provincia de Mendoza, se ven rendir nuevamente a los viñedos en forma regular, obteniéndose 5.826.700 Hlts.; En San Juan se registra una pequeña merma, pero en las demás zonas se obtienen buenas producciones.- Todo ello influye para que, en el orden nacional, sea este año normal en lo que a la producción de vino se refiere.-

2 Durante los cuatro años subsiguientes, nuevamente estuvo influenciada la producción de vino por planes reguladores, tratándose por todos los medios de dar mayor potencialidad a esta industria. En 1934

el Gobierno de la Provincia de Mendoza elimina 1.600.00 Hlts. aproximadamente; en las demás zonas productoras, menos en San Juan, también se registran pequeñas mermas y en el orden nacional, la producción fué superior a la del año anterior en 202.300 Hlts.-

En 1935 entra en funcionamiento la Junta Reguladora de Vinos, creada especialmente por el Superior Gobierno de la Nación, con el fin primordial de regularizar y estabilizar nuestra industria. Este organismo, poniendo en práctica el plan de emergencia concebido para dicho año evitó la elaboración de 2.600.000 Hlts. aproximadamente, eliminando de la Provincia de Mendoza 3.084.020 qq. de uva y 472.486 en la Provincia de San Juan.- En dicho año se obtuvieron 4.365.230 Hlts., registrándose una merma de 3.182.240 Hlts. con respecto al año anterior.-

En el año 1936, el gran rinde de los viñedos argentinos hace preveer una gran producción de vino. En las zonas de Mendoza, San Juan y Río y Negro y Neuquén, la producción total de uva fué de 10.028.469 Hlntales, 2.738.138 qq. y 483.681 qq. respectivamente; pero la uva exportada de Mendoza y San Juan, y la eliminada por la Junta Reguladora sustraen de la elaboración 3.385.000 Hlts. aproximadamente, obteniéndose en ese año, sólo 5.811,552 Hlts.-cantidad equiparable a la media normal de los últimos 10 años.- Cabe aquí señalar, que, de no haber mediado la acción reguladora de la Junta, la producción hubiera oscilado alrededor de los 9.000.000 de Hlts.- Esta superproducción, podría haber resultado muy perjudicial para la industria, la que en ése año reaparecía nuevamente a la normalidad, sobreponiéndose a una de las mas fuertes crisis que la agobiaran, pues, el mayor volúmen de producción hubiera incidido directamente sobre el precio de la uva y por consiguiente del vino, los que estaban recuperando su valor, después de haber sufrido en sus precios los fuertes efectos de varios años de crisis.-

En el año 1937, se elaboraron 7.948.314 Hlts., es decir, 2.136.772 Hlts. mas que en el año anterior. La Compra de viñedos efectuada por la Junta Reguladora de vinos, evitó en este año la elaboración de 1.120.000 Hlts. aproximadamente.-

En el año 1938, la mayor producción de los viñedos de Mendoza y San Juan y, por consiguiente, su mayor elaboración, eleva el rendimiento total de la viticultura argentina a una cifra récord: 9.261.628 Hlts., lo que representa un aumento de 1.313.314 Hlts. con relación al

año 1937.- Bastaría consignar este aumento de más de un millón de Hectólitros con respecto a la producción de ese año, que ya fué elevada, para rendirnos idea de la magnitud del rendimiento vitivinícola en 1938.- El mayor aumento se nota en la Provincia de Mendoza, cuya elaboración de 7.283.515 Hlts., excede en 1.338.833 Hlts., el 22,5%, a la del año anterior, no obstante haberse extirpado 16.000 Has. de viña en plena producción, por disposición de la Junta Reguladora de Vinos.- La Provincia de San Juan elabora en este año 1.657.158 Hlts., cantidad que solo ha sido superada en 1927.- Por el contrario, en las restantes zonas productoras del país, se registra una producción inferior a otros años.- Es oportuno señalar a este respecto, que los viñedos de Río Negro y Neuquén fueron azotados a fines de 1937 y principios de 1938, por fuertes heladas.-

Nemos de hacer notar que en el año 1938 la Junta Reguladora de Vinos, en cumplimiento de la Ley N°12355 - en la que se prevé con carácter de emergencia y durante cinco años, la aplicación de una contribución anual en vino - y teniendo en cuenta que existía un excedente de vinos cuya influencia en el mercado de consumo convenía evitar a fin de no exceder su capacidad de absorción, procedió a fijar la contribución individual correspondiente a cada uno de los elaboradores de Mendoza y San Juan, y la cantidad que debían tributar por ese concepto, la que podía ser superior al máximo legal fijado del 15%.-

Esta contribución afectó la producción de 1.662 elaboradores, ascendiendo a 1.336.051 Hlts. de vino, de los que correspondían 1.291 elaboradores con 1.092.954 Hlts. a Mendoza y el resto a San Juan.-

En cuanto al destino asignado a esta contribución en especie, teniendo en cuenta que era económicamente inconveniente la conservación de los vinos afectados, se procedió al derrame de los mismos, de conformidad a los términos de la Ley N°12355, Art.18, Inc"ª".-

La producción de vino en el año 1939, como lógica consecuencia de las mermas registradas en el rendimiento de las principales regiones vitícolas, alcanzó a sólo 6.600.000 Hlts., muy inferior a los dos años anteriores, y por debajo de los requerimientos normales del consumo.-

En el año 1940 se elaboraron 6.709.948 Hlts. de vino, registrándose un aumento de casi 80.000 Hlts. con relación al año anterior.-

La elaboración registrada en Mendoza y Río Negro y Neuquén, revelan en este año un aumento que totaliza 340.000 Hlts., en tanto que en San Juan y en el conjunto de las otras regiones vitícolas argentinas se observa una disminución en el rendimiento, que redujo aquel aumento a 80.000 Hlts.-

La vinificación del año 1941, señala en todas las regiones del país un aumento de consideración con respecto al año anterior, elaborándose 7.644.615 Hlts., cantidad que en 1942 se reduce a una elaboración de 6.916.410 Hlts.-

Producción de vino en las Otras Regiones Argentinas:

No habiéndonos sido factible incluir en el cuadro general de la elaboración de vino en la Argentina, las cantidades correspondientes a las restantes regiones vitivinícolas argentinas, las que agrupamos en el rubro "Otras zonas", hemos confeccionado el cuadro estadístico inserto en la página siguiente, en el que consignamos la cantidad de vino elaborado en cada una de ellas, desde el 1931 al año 1941.-

Con ello, nos es dable notar que las zonas de mayor importancia, son las de Buenos Aires, Córdoba, La Rioja y Salta, las que, como ya hemos visto al analizar cada región vitícola en particular, son también las mas adelantadas a lo que al desarrollo de esta industria se refiere.-

La importancia de cada una de ellas en el orden nacional es muy reducida, ya que sus elaboraciones son destinadas y consumidas en su misma región de producción; raramente son exportadas a otros mercados consumidores y no compiten con los caldos obtenidos en las Provincias de Mendoza, San Juan y Gobernaciones de Río Negro y Neuquén.- Por lo demás, ya hemos manifestado anteriormente que si se obtuvieran en las mismas mayores producciones, serían serias candidatas a competir con los vinos de las Provincias de Cuyo, debido a la enorme ventaja que les significaría su proximidad a los mercados de consumo, situación que reduciría su costo en razón de la economía en los fletes y transportes, colocándolas en verdadera posición de privilegio con respecto a las grandes zonas vitícolas que se encuentran mas alejadas de los mas importantes centros poblados y de consumo.-

PRODUCCION DE VINO EN OTRAS REGIONES ARGENTINAS

<u>Años</u>	<u>Bs.As.</u>	<u>Capital</u>	<u>Cata- marca</u>	<u>Córdoba</u>	<u>E.Ríos</u>	<u>Jujuy</u>	<u>La Rioja</u>	<u>Salta</u>	<u>S.Luis</u>	<u>S.Pé</u>	<u>Otras Zonas</u>	<u>TOTAL</u>
1931	47.470	8.080	33.690	33.750	12.580	11.090	58.510	49.200	410	10.200	230	241.210
1932	50.970	4.650	5.300	35.700	19.260	31.990	58.230	14.510	1.270	27.330	340	249.750
1933	60.860	18.590	5.700	37.260	8.650	33.160	80.480	32.780	1.070	23.030	490	312.070
1934	54.197	2.056	7.916	33.732	6.858	36.428	63.702	53.944	880	11.951	696	272.360
1935	40.738	1.007	5.700	18.511	3.465	28.922	31.174	34.920	5.851	6.096	---	176.384
1936	42.778	776	2.226	27.208	4.342	29.280	38.859	39.136	3.246	3.896	120	191.867
1937	51.379	205	5.369	43.591	7.598	9.939	49.799	39.981	201	11.087	425	219.574
1938	38.289	---	7.268	32.632	3.379	18.343	53.259	28.849	91	14.475	520	197.115
1939	48.194	---	9.342	59.761	3.960	20.314	39.604	52.408	---	11.814	---	245.397
1940	24.224	---	12.289	10.243	282	7.852	68.588	44.890	105	2.155	492	171.120
1941	38.586	94	3.703	28.624	169	5.422	80.123	47.705	212	7.545	---	212.165

Nota: Cantidades en Hectólitros

Fuente: Junta Reguladora de Vinos.-

SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA VITIVINICOLA

Dedicaremos esta parte de nuestro trabajo al estudio de los subproductos de la industria vitivinícola, la que en nuestro país se agiganta con el aprovechamiento integral de sus materias primas, que antes no se industrializaban, pero que, utilizándose en la actualidad, crean trabajo y capital, representan una fuente de mayor riqueza y contribuyen a acrecentar las magnificas perspectivas de nuestra economía.-

El poder extractivo de la uva es total. De ella se aprovecha todo. De los residuos de la elaboración del vino se obtienen las materias primas que nos proporcionan los alcoholes vínicos y derivados, el ácido tartárico, los aceites, jabones y otros muchos productos que magnifican en conjunto nuestra industria.-

De los orujos, de las borras, de los tártaros y de las semillas de uva, que antes se empleaban como combustible o abono para las tierras, se extraen en la actualidad gran cantidad de subproductos vitivinícolas, en proporciones apreciables y constantes, que explican como la industria de nuestros subproductos haya logrado en poco tiempo de explotación un margen tan notable que le permita, además de abastecer al consumo interno, exportar considerables cantidades a otros países, como sucede con el ácido tartárico.-

En cuanto al valor de estos subproductos vitivinícolas, baste señalar que su aprovechamiento permite a los bodegueros, sin lugar a dudas, ya que es un hecho comprobado, costear los gastos de elaboración del vino.-

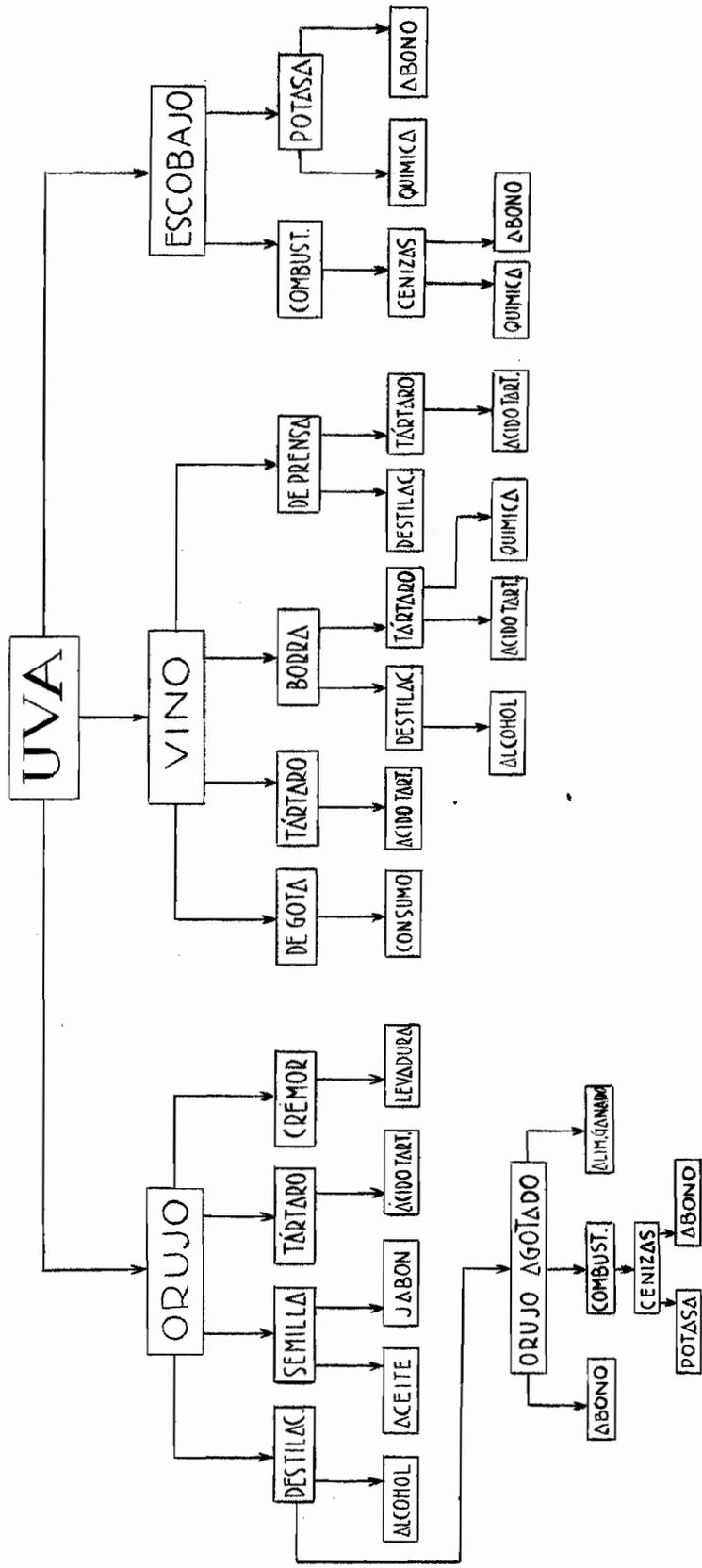
Veremos mas adelantes cuales son y como se obtienen los principales residuos provenientes de la uva y del vino, para luego señalar los distintos usos que puede dársele, como así también los diversos subproductos a obtenerse de cada uno de ellos.-

A este efecto, y para una mejor interpretación de la proveniencia de los subproductos y sus aplicaciones en la práctica, es interesante la observación del cuadro inserto en la página siguiente, en el que se detallan ilustrativamente los derivados vínicos y su ulterior utilización.-

1) - CRUJO

Se denomina como tal, al residuo proveniente de la elaboración de los vinos, obtenido después de la fermentación de la uva, y que, an-

SUBPRODUCTOS VITIVINICOLAS



tes de destinarse como materia prima para la obtención de ciertos productos vínicos - por medio de la destilación u otro tratamiento - es debidamente prensado para obtener un máximo rendimiento de vino.-

Para darnos una idea de la importancia que este residuo ha adquirido, podemos señalar que, en épocas en que no se utilizaba industrialmente, se pagaba por él sólo \$ 5.- la Tonelada; al instalarse en 1937 la primera fábrica argentina de ácido tartárico, este precio oscilaba entre \$ 10.- y \$ 15.-, alcanzando a valer en el año 1941, \$ 40,- la Tonelada y en 1942 los fabricantes e industriales argentinos pagaron hasta \$ 100,- la Tonelada.-

Como dato ilustrativo del aprovechamiento del orujo, es dable destacar que de una tonelada del mismo pueden extraerse 30 lts. de alcohol etílico de 96 grados, 35 kgs. de tartrato de calcio, del que se obtiene el ácido tartárico y 200 kgs. de semilla de uva, que se utiliza en la fabricación de aceites y jabón; nos proporciona además el crémor tartárico, para la fabricación de levaduras.-

Después de prensado, el orujo contiene un porcentaje de vino y crémor que varía; el orujo seco, en sí, contiene de un 4 a un 5% de alcohol puro rectificado y al mismo tiempo puede extraerse de él el crémor. De cada 100 kgs. de orujo pueden extraerse de 3 a 5 kgs. de crémor, cantidad que, como es lógico, varía de acuerdo a la graduación del vino elaborado, pues a más alcohol, más crémor. El alcohol insolubiliza el crémor y lo precipita.-

El llamado "crémor tartárico rojo" es un polvo blanco que se utiliza en repostería y para hornear, como levadura; por otra parte, es también la materia prima para la fabricación del ácido tartárico, cuya importancia industrial requiere su estudio por separado.-

El orujo, una vez agotado o ya destilado, puede servir como alimento de ganado, pero sus ventajas alimenticias son muy relativas. Es preferible utilizarlo como abono para las tierras, o combustible para quemar en calderas, pagándose en la actualidad por él, de 10.- a \$ 15.- la tonelada; las cenizas obtenidas de esta combustión, mezcladas con estiércol, sirven también como abono para las tierras y pueden utilizarse en las fábricas de jabón, por su alto porcentaje de potasa.-

En 1944, y solamente en Mendoza, se obtuvieron 60.000 toneladas de orujo; el alcohol extraído de ese orujo alcanzó a 2.000.000 de lts. aproximadamente, además del alcohol vínico que se extrajo directamente del vino.- De dicho orujo se obtuvieron además 250.000 lts. de alcohol

denominado "mal gusto", que se emplea en el aceite "fusel" para motores y también puede transformarse en acetato de amilo, elemento importante en la fabricación de esmaltes tipo duco.-

2) SEMILLA DE UVA:

La semilla de uva se obtiene, como es lógico, del grano de la uva, en el que se encuentra en número de 0 a 4.- Es oleaginosa y el aceite que produce es de muy buena calidad.-

La parte leñosa de la semilla contiene un buen porcentaje de tanino, el que se-ría factible extraer, pero sus gastos no compensan.-

La semilla se obtiene del orujo, una vez que el mismo está debidamente prensado, el que es sacudido en una zaranda especial, con agujeros de diámetro calculado; con un simple movimiento oscilatorio de vaivén la semilla cae y el hollejo sigue la inclinación de la zaranda, saliendo por un extremo.- Este procedimiento tiene la ventaja de que el hollejo así obtenido y que luego se destina a la destilación, dá mejor calidad de aguardiente o alcohol, pues se obtiene sin el contacto de materias aceitosas existentes en las semillas.-

La semilla se encuentra en proporción del 1,5 al 2% del peso total del racimo y si tenemos en cuenta que el orujo está formado en su mayor parte por semilla y película (ésta se encuentra en una proporción del 1,6 al 3% del peso del racimo) nos resulta que la semilla constituye por lo menos el 30% del orujo.-

En la generalidad de los casos la semilla se destina a la fabricación de aceite, el que se encuentra en un porcentaje del 15 al 20%.- Se utiliza también ventajosamente para la obtención del jabón.-

Conviene destacar que en 1944 se extrajeron en Mendoza 10.000 toneladas de semillas de uva, que produjeron 1.300.000 lts. de aceite en bruto, el 90% del cual resultó refinado.- Este último se destina al consumo o a cortes con otros aceites de mesa.-

3) - ESCOBAJO O RASPON:

El escobajo se obtiene de la molienda de las uvas en máquinas especiales llamadas "moleadoras", la que por una parte separa el zumo o mosto que luego es destinado a la fermentación para la elaboración de los vinos y por la otra, separa este residuo, que no es otra cosa que el racimo de la uva sin granos o frutos, o sea su parte leñosa.

En el año 1944 se obtuvieron en Mendoza 2.400 toneladas de escobajo.-

Este residuo, contiene en su masa tanino, ácido tártrico, y bitartratos o crémor tártrico; juntamente con el tanino se encuentra el flobafene, substancia resinosa que es un anhidro del tanino.-

Por prensado, puede extraerse algo de tanino disuelto con el agua y azúcar que quedan de las molindas, cosa que comercialmente es inconveniente, pues en la generalidad de los casos resulta antieconómica.-

Después del prensado, puede destinarse a combustible para quemar en calderas y las cenizas restantes suelen destinarse a la obtención de diversas substancias químicas que se aplican luego en la química industrial para varios usos, como la fabricación de pinturas, jabones, carbonato de potasio técnico, elemento éste que se utiliza como fundente del vidrio, etc.-

Es utilizable además con ventaja, como correctivo de terrenos y como abono, mezclándosele en las guaneras, pues sus materias minerales son muy ricas en potasa.-

4) - TARTARO

Es un cuerpo que se deposita en las vasijas donde los vinos experimentan la segunda fermentación y que se compone de tartratos cálcicos y monopotásicos, mezclados con pequeñas cantidades de otras substancias.-

De todos los vegetales donde está el ácido tartárico, el que lo contiene en mayor cantidad es la vid. Cuando se extrae el zumo de este fruto y se le deja fermentar, se produce durante ésa metamorfosis cierta cantidad de alcohol, que, variando las condiciones del líquido en que los citados cuerpos estaban disueltos, hace que el primero se precipite y forme en las paredes de las vasijas donde la fermentación se produce, un depósito adherente y cristalino, al que se le da el nombre de tártrico bruto o tartrato, cuya cantidad va aumentando progresivamente por la acción del tiempo.-

En la industria vinícola, la abundancia de este depósito es tal que constituye un residuo de bastante valor, no solamente por servir para la fabricación del crémor, sino porque constituye la primera materia empleada en la del ácido tartárico.-

En realidad, las materias depositadas en estas condiciones son dos, que se distinguen por su composición y origen, pues una de ellas que es la citada, se forma, como hemos dicho, durante la fermentación lenta que tiene lugar después del primer trasiego de los vinos, y la otra, que se forma en los orujos y borras de los vinos, se produce mientras dura la fermentación tumultuosa y aunque de la misma se obtiene también ácido tartárico, es siempre en mucho menor cantidad.-

La diferencia entre los tártaros provenientes de vino, que se extraen de las piletas y toneles de conservación mediante una simple operación de picado efectuada con martillos especiales, y los de orujos y borras, es que los primeros son mas ricos en tartrato cálcico, lo que propende a su aplicación como materia prima para la fabricación del ácido tartárico, y los segundos son más ricos en crémor, por cuyo motivo se les destina con preferencia a la obtención de levaduras.-

5) - BORRA:

De esta importante materia, que, al igual que el orujo, es un residuo proveniente de la elaboración de los vinos, se obtienen diversos subproductos de la vitivinicultura. Contiene aproximadamente un 50% de vino, el que se extrae por prensado y se denomina comunmente "vino de borra".-

El resultado de esta operación de prensado, es la obtención de la borra "fresca", prensada, cuya composición es la siguiente:

Agua.....	8 a 9 %
Crémor tártaro.....	40 a 60 %
Tartrato de Calcio.....	5 a 15 %
Acido tartárico libre o combinado....	30 a 60 %
Acido fosfórico.....	0,2 a 0,5%

Un simple proceso de "secadura" de la borra fresca o húmeda, dá origen a lo que se denomina "borra seca", que es la materia prima verdaderamente susceptible de industrialización, aunque debemos señalar que de las borras frescas dejadas por el vino en su decantación, se obtiene alcohol por destilación.-

Las borras frescas representan del 4 al 8% de un hectólitros de vino, y secas, se transforman en el 1%, de lo que se deduce que de 100 kgs. de vino nuevo, recién elaborado, se obtiene un Kg. de borra seca.-

Para darnos una idea de la importancia que este residuo ha ad-

quirido, consecuentemente con su progresiva industrialización, cabe consignar que de \$ 40,- que valía la tonelada de la misma antes de intensificarse su aprovechamiento industrial, su valor ascendió a \$ 80,- al utilizarse en la industria local, y ya en el año 1940 se pagaron \$ 180,- por una tonelada, y en 1942 se llegó a pagar hasta \$ 400,- la tonelada.-

Este residuo se utiliza generalmente para la obtención de tartratos, los que se destinan a la fabricación del ácido tartárico, o bien a otras aplicaciones químicas; se utiliza además, por destilación, a la obtención de alcoholes.-

De la República Argentina ya se han exportado grandes cantidades de subproductos obtenidos del aprovechamiento de la borra, habiéndose exportado también la borra misma, para su industrialización posterior.-

ACIDO TARTARICO

Esta importante substancia, cuya aplicación en la química y la industria adquiere cada día mayor volumen, se puede obtener de los residuos de elaboración vinícola que ya hemos mencionado: el crémor tártaro o bitartrato de potasa y el comunmente llamado tártaro o tartrato, directamente extraído del vino.-

Se obtiene en la siguiente forma: tratando el crémor tártaro o bitartrato de potasa con carbonato de calcio, se obtienen los tartratos de potasa y de calcio; estos tartratos, en combinación con el ácido sulfúrico dan ácido tartárico y sulfato de potasa o de calcio respectivamente. Si en este tratamiento reemplazamos el ácido sulfúrico por el clorhídrico, obtendremos el ácido tartárico y el cloruro de potasa o de calcio en vez de aquellos sulfatos.-

El ácido tartárico empleado en nuestro país hasta la implantación de fábricas nacionales en 1937, se importaba del extranjero, pudiéndose apreciar en el cuadro siguiente la forma como disminuyó esa importación, correlativamente con el aumento de la producción nacional.

Desde la instalación de esa primera fábrica en el año 1937, la situación de la industria de este subproducto ha cambiado radicalmente, y es así como podemos ver que nuestro país contaba en el año 1943 con dos importantes fábricas, montadas con todos los adelantos de la más moderna técnica en esta especialidad, las que produjeron en conjunto 1.900.000 kgs. de ácido tartárico.-

<u>NUESTRA IMPORTACION DE ACIDO TARTARICO</u>			
<u>PAISES</u>	<u>1934</u>	<u>1937</u>	<u>1940</u>
Alemania	139.533	77.588	5
España..	140.000	25.000	-
EE.UU...	350	1.986	1.906
Francia.	10.743	633	602
Italia..	329.200	372.172	1.000
Inglaterra	5.129	57.025	229
Totales	624.955	534.404	3.742

Nota: Cantidades en Kilógramos.-

Fuente: Estadísticas Oficiales.-

En la actualidad nuestro ácido tartárico encuentra tres grupos de consumidores: la aplicación para uso enológico, el mercado local para uso ageno al enológico, o sea el que se destina a otras industrias químicas (impresión y teñido de telas, a la fotografía, al plateado del vidrio, a la preparación de bebidas gaseosas, etc.) y el mercado extranjero.-

Las ventas en 1943 fueron distribuídas como sigue:

Uso Enológico..... 848.000 Kgs.
 Mercado Local..... 332.000 "
 Mercado Extranjero.....1.147.000 "

El ácido destinado al uso enologico, encuentra su más importante mercado en la región de Cuyo, donde se le emplea en la elaboración de vinos, para aumentar su acidez, o también para acidularlos en el periodo de conservación. En este mercado el consumo de ácido se ha mantenido estable, o por lo menos, levemente variable, en relación a la mayor o menor elaboración anual de vino.-

El que insume el mercado local o interno para uso distinto al enológico, se destina a múltiples e importantes industrias, en las que tiene aplicación como mordiente en la fijación de anilina sobre tejidos y géneros; en la fotografía, en el plateado de vidrios, en la preparación de bebidas gaseosas, como así también en la composición de múltiples productos químicos.-

La exportación, al principio incipiente, ya que los primeros envíos fueron hechos con carácter de ensayo, pronto tomó gran incremento, gracias a la alta calidad del producto, que respondía en un todo a la farmacopea americana. A este factor de éxito se agregó el de los precios, los que permitieron competir ventajosamente en los mercados mundiales.-

En la actualidad, nuestro ácido tartárico se vende en todos los países de América del Sud con preponderancia, en los EE.UU., Sud Africa, de donde se le reexporta a Inglaterra, La India, etc.-

En las cifras estadísticas siguientes, consignamos la exportación del ácido tartárico argentino desde 1940 a 1943:

1940.....	83.000 Kgs.
1941.....	732.473 "
1942.....	975.453 "
1943.....	1.146.871 "

Para destacar el incremento que esta exportación ha experimentado, baste señalar que la exportación de 1940, se ha decauplicado con exceso en 1943, vale decir en el corto periodo de cuatro años.-

En el cuadro siguiente detallamos los países que insumieron esa exportación, con la especificación de las cantidades importadas en 1943.-

<u>EXPORTACION POR PAISES EN 1943</u>			
<u>PAISES</u>	<u>EXPORTACION</u>	<u>PAISES</u>	<u>EXPORTACION</u>
Perú.....	15.341	Ecuador.....	5.350
Canadá.....	20.000	Bolivia.....	4.620
Colombia....	54.795	Panamá.....	2.000
Brasil.....	72.400	Salvador.....	300
Inglaterra..	2.000	Cuba.....	22.350
U. S. A.....	531.500	Guatemala....	200
Chile.....	4.000	Paraguay.....	9.200
Venezuela...	135.200	Costa Rica...	13.000
México.....	102.000	Uruguay.....	6.600
Sud Africa..	234.600	India.....	1.000

Nota: Cantidades en Kilógramos.-

Como ya señalamos en párrafos anteriores, los mas importantes mercados del ácido tartárico argentino son, en primer lugar los EE.UU. e Inglaterra, cuyo volúmen de importación excede el 60% del total; sin lugar a dudas, el enorme consumo que estos países - especialmente la gran nación del norte - hacen de las bebidas gaseosas sin alcohol, en cuya fabricación interviene preponderantemente el tartárico, influye en la importancia de esas cantidades, sin desmedro, claro está, de las otras multiples aplicaciones que, en centros industriales por excelencia como los referidos, cabe suponer para este ácido.-

Le sigue en importancia Venezuela, México, Colombia, Cuba, etc., cuyo elevado consumo de este producto atribuimos a la misma causa señalada para los EE.UU. y Gran Bretaña.-

En los que a las perspectivas de exportación de ácido tartárico se refiere, es interesante señalar que los informes de los mercados de México, EE.UU. y Africa del Sud, destacan la gran escasez de ácido tartárico que se anticipa para los próximos años, tanto por la falta de materia prima como por la fuerte demanda del mercado europeo después de la guerra.-

Es necesario entonces intensificar a un máximun la fabricación del tartárico; no conviene en ningún modo a nuestra economía la exportación de nuestra materia prima, como se ha venido haciendo. En 1943 se exportaron 2.061.605 Kgs. de tartrato de calcio y 218.057 Kgs. de tártaro crudo a los EE.UU. e Inglaterra. Si todo ese excedente se hubiera industrializado en nuestro país, se podrían haber producido 600 toneladas más de ácido tartárico aproximadamente, con la seguridad de una inmediata colocación en mercados extranjeros a precios verdaderamente remunerativos, con la consiguiente ventaja para nuestra economía.

Propugnar esta política de elaboración nacional de toda la materia prima disponible, sería pronosticar para la industria de este su producto vitivinícola un futuro de siempre creciente prosperidad.-

ALCOHOL

El alcohol etílico, tiene orígenes muy diversos que pueden agruparse en:

1º) Procedentes de la destilación de productos obtenidos por fermentación de materias azucaradas. En este grupo se hallan el alcohol vini-

co y demás alcoholes de frutas azucaradas.-

2º) Procedentes de la destilación de productos de fermentación de materias que han sido previamente sacarificadas, como ser los alcoholes de patata, maíz, cebada, etc.-

A nosotros nos interesa conocer exclusivamente los alcoholes que derivan del consumo de la vid, los que se obtienen, como ya hemos visto, de la destilación de los vinos, orujos y borras, mediante el principio denominado de ebullición.-

Esto es, reduciéndolo al estado de vapor, para separarlo de los demás cuerpos a los cuales se halla mezclado y condensándolo luego para volverlo al estado líquido. Esta operación se efectúa por medio de aparatos llamados alambiques, que están formados por una caldera que recibe el vino u orujo que se quiere destilar; esta caldera, cerrada herméticamente, lleva en la parte superior un ensanchamiento o capitel que comunica con un refrigerante que licúa los vapores de alcohol.

Este sería el alambique simple; en la industria moderna existen también alambiques de acción continua, de los cuales se extrae directamente el alcohol etílico puro, sin necesidad de las redestilaciones que requiere el método simple.-

Los alcoholes así obtenidos, ordinariamente muy neutros, si han sido rectificadas, tienen su aplicación en el encabezamiento de los vinos, en la elaboración de mistelas y en la fabricación de licores. Para la obtención de cognacs y de buenos aguardientes de vino, es preferible partir de alcoholes de menor graduación, de buena calidad y no rectificadas; pero estos alcoholes son raros, pues ordinariamente solo se destilan vinos enfermos, picados, mohosos, etc., y hay que llevar la rectificación a un alto grado para quitarle ese mal gusto, y el alcohol queda entonces muy neutro, demasiado a veces, para darle dicho destino.

De los orujos y de las borras pueden obtenerse también buenos alcoholes, pero son difíciles de rectificar; si la rectificación no es muy perfecta, quedan con un olor especial que recuerda la materia prima. Olor que tiene su mérito cuando se quiere fabricar ciertos aguardientes especiales como son las "grappas".-

El alcohol que se produce en nuestro país, tiene aplicaciones tan variadas como importantes. Como antiséptico es clásico; se utiliza en gran escala en la fabricación de pinturas y barnices; puede también emplearse como combustible, aunque no se consume en cantidad por su ele

vado costo; en la preparación de específicos, perfumes y encabezamiento de vinos licorosos.-

La industria que insume la mayor parte de la producción de nuestro alcohol, es la de las bebidas espirituosas. En ella tienen preferencia los alcoholes vínicos, los que constituyen una excelente materia prima para su obtención o elaboración. Es así como se obtienen los aguardientes, los cognacs, grappas y licores diversos, como lo son el "Chartreuse" el "Benedictino", etc.-

En realidad, son todos aguardientes o alcoholes "de boca", es decir, alcoholes para consumirse directamente; los cognacs, no son sino aguardientes mas finos, convenientemente conservados en vasijas de roble. Pero cabe advertir que muchos de los que circulan en el comercio no son tales, sino mas bien licores hechos con fórmulas no siempre legales.-

En cuanto a los licores, son aguardientes aromatizados y azucarados artificialmente; para su fabricación se buscan alcoholes muy neutros, y por lo tanto, de alta graduación, para que el olor propio no destruya el de las escencias que integran el licor. Entre estos licores, merece destacarse el anisado, bebida típica en nuestro país, cuyo consume asume caracteres de verdadera importancia. Para su obtención se echa anís al vino y se destila, al destilado se le agrega nuevamente dicho cuerpo y se redestila; otro procedimiento consiste en partirno del vino, sino de un buen alcohol, que se rebaja con agua y en él se pone el anís en infusión.-

La producción de alcohol en nuestro país sigue un ritmo de importancia siempre en aumento; los últimos años han señalado un crecimiento en su elaboración que es atribuible al auge observado en la fabricación de bebidas espirituosas, en cuya composición el alcohol es la materia prima, aguardientes, cognacs, licores, etc., debido a la paralización casi total de las importaciones de esta clase de bebidas.-

En el cuadro inserto en la página siguiente, podemos apreciar la producción de alcohol vínico en nuestro país, desde el año 1940 al 1944, por regiones productoras.-

El simple análisis de sus cifras nos demuestra la gran prioridad de las zonas de Mendoza y San Juan sobre las demás regiones productoras, prioridad lógica en razón de su preponderancia vitivinícola.-

<u>PRODUCCION DE ALCOHOL VINICO EN LA REPUBLICA ARGENTINA</u>					
<u>REGIONES</u>	<u>1940</u>	<u>1941</u>	<u>1942</u>	<u>1943</u>	<u>1944</u>
Mendoza	1.850.207	2.589.841	2.785.292	3.146.650	5.145.289
San Juan	1.085.051	1.369.024	937.260	1.572.072	1.159.645
Catamarca	17.632	45.649	17.015	62.324	59.484
La Rioja	8.121	8.583	20.634	28.033	26.874
Córdoba	8.092	10.436	8.436	18.976	58.087
Jujuy	--	2.571	--	10.825	8.617
Río Negro	--	--	15.093	80.537	69.703
Bs. Aires	--	--	--	117.883	3.913
TOTALES	2.969.103	4.026.154	3.783.780	5.037.300	6.531.612

Nota: Cantidades en lts. a 100°

Fuente: Administración Gral. de Impuestos Internos.-

Vemos también que en el corto lapso de cuatro años la producción de alcohol vínico en nuestro país se ha duplicado con exceso, lo que nos demuestra que el empeño de nuestros industriales en esta materia ha logrado un plausible rendimiento.-

ACEITE DE SEMILLA DE UVA

Ya al hablar de la semilla de la uva hemos visto como se separa del orujo prensado; para extraer el aceite de esta semilla, existen varios procedimientos. Uno de ellos es el denominado de Wincker, que consiste en desecar perfectamente la pepita y molerla hasta reducirla a pulpa finísima. Se somete al calor en hornos o calderas y se agrega, por cada cien kgs. de pepita, 25 lts. de agua; todo ello se mantiene de sesenta a 80 grados de temperatura, hasta que empieza a aparecer el aceite y entonces se lleva a una prensa especial todo el contenido de la caldera. Si la prensa tiene una presión adecuada, con una sola prensada es suficiente para extraer totalmente el líquido, de lo contrario es necesario volver a repetir el prensado.-

El aceite que así se obtiene es grueso y de mal olor; entonces se lleva a tanques y por medio de ciertos procedimientos al vacío se logra obtener un aceite muy fino, que sirva como alimento.-

Se puede extraer el aceite por medio del sulfuro de carbono, que tiene la propiedad de disolver con facilidad las substancias grasas. La torta que queda del prensado de la pepita puede servir como alimento de ganado o como abono. Se utiliza también con inmejorables ventajas como combustible, y las cenizas residuales como complemento en la composición de abonos.-

En el cuadro siguiente, podemos observar la producción de aceite de semilla de uva en la Provincia de Mendoza desde los años 1940 a 1944 inclusives:

PRODUCCION DE ACEITE DE SEMILLA DE UVA EN MENDOZA (')

1940.	260.166 kgs.
1941.	614.328 "
1942.	532.134 "
1943.	631.640 "
1944.	581.616 "

Conviene destacar que el producto consignado es aceite refinado de inmejorable calidad, de 0.9165 a 15° de densidad, considerado por los entendidos superior a los demás aceites de mezcla, por cuyo motivo su demanda es cada vez mayor. Su costo de elaboración, relativamente bajo, permite su venta al consumidor a un precio equitativo

(') Fuente: Instituto Técnico de Investigaciones Económicas y Tecnológicas de Mendoza.-

C A P Í T U L O V I I

COMERCIALIZACION DE LOS VINOS

Conocidos los resultados agrícolas e industriales de la vitivinicultura Argentina, a cuyo estudio dedicamos el precedente Capítulo, nos resta abordar la faz comercial posterior a la industrialización de la vid, el estudio de diferentes aspectos del productos ya en su contacto definitivo con el mercado y el consumidor, su envasamiento, tragu porte, y el consumo per cápita y las causas de sus oscilaciones, elementos sin los cuales no nos sería posible un análisis conciente del problema vitícola argentino, ni conocer los factores incidentes en las crisis que ha tenido que afrontar la industria.-

ENVASES UTILIZADOS EN EL TRASPORTE DE LOS VINOS

Finalizada la industrialización de la uva, vale decir, la elaboración del vino, el producto, que como hemos dicho, está pronto a ser comercializado, debe ser lógicamente envasado en las diferentes vasijas apropiadas a su transporte a los centros de consumo y a su fraccionamiento.-

En los cuadros confeccionados seguidamente, podemos observar el movimiento de los envases utilizados en el transporte de los vinos por el Ferrocarril Pacífico, desde las zonas de Mendoza y San Juan, a los distintos centros consumidores. Debemos destacar, que aún consignando en los referidos cuadros solamente las cantidades exportadas desde estas dos provincias y sólo por el Ferrocarril Pacífico, podemos abocarnos con solo estos antecedentes al estudio de este tópico, pues dicha Empresa es la que más tonelaje transporta, aproximadamente un 75% del total, y en cuanto a Mendoza y San Juan, ya sabemos que son las dos grandes productoras de vino, con más del 95% del total trasportados desde todas las zonas proveedoras al consumo.- Quiera decir que podemos obviar otros datos, en razón de la preponderancia de los que disponemos.-

Observando las cifras de los dos cuadros, podemos advertir cuales son las tendencias en el uso de los diferentes envases. En líneas generales, y como consecuencia de la instalación de grandes plantas de fraccionamiento por los más importantes Establecimientos Vitivinícolas de Mendoza y San Juan en los principales centros consumi-

res, observamos la disminución en el empleo de envases de madera, bordeselas, barriles y pipones, y el correspondiente aumento en el transporte en envases de mayor capacidad, como son los vagones taques.-

Otra tendencia que nos es dable observar, es el auge que toma el transporte en envases de vidrio indivisible de diversas capacidades, botellas y damajuanas, motivado en este caso por el propósito de los industriales de garantizar al consumidor la calidad del producto, tal como se expende en la bodega de origen.-

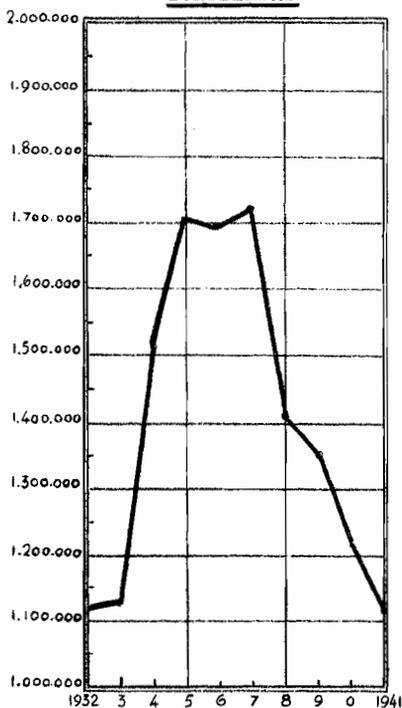
<u>CANTIDAD DE ENVASES UTILIZADOS EN EL TRASPORTE DE VINOS</u>							
<u>POR EL FERRO CARRIL BUENOS AIRES AL PACIFICO</u>							
<u>AÑOS</u>	<u>Bord.</u>	<u>Eles.</u>	<u>V. Tano.</u>	<u>Enes.</u>	<u>Cajones</u>	<u>Damaj.</u>	<u>TOTAL(')</u>
<u>PROVINCIA DE MENDOZA</u>							
1932	1.177.948	131.731	478	---	12.335		310.882
1933	1.196.261	168.219	477	---	20.990		184.483
1934	1.517.985	196.656	866	127	73.366	16.773	412.740
1935	1.716.493	204.539	1.492	467	170.427	97.449	491.683
1936	1.697.460	248.183	1.878	220	196.035	70.633	505.787
1937	1.723.797	233.246	2.465	370	241.469	84.114	542.017
1938	1.410.739	216.015	3.318	231	313.795	155.032	509.520
1939	1.357.444	209.108	3.749	260	317.496	149.943	519.398
1940	1.220.047	191.060	4.138	217	188.605	184.013	509.527
1941	1.119.397	186.318	4.614	96	474.540	171.192	511.952
<u>PROVINCIA DE SAN JUAN</u>							
1938	251.816	68.220	224	190	15.565	214	75.829
1939	294.809	71.212	349	408	19.261	218	92.116
1940	310.528	68.417	522	62	22.809	190	103.004
1941	294.027	58.930	472	69	29.538	353	96.679

(') Total del tonelaje transportado.-

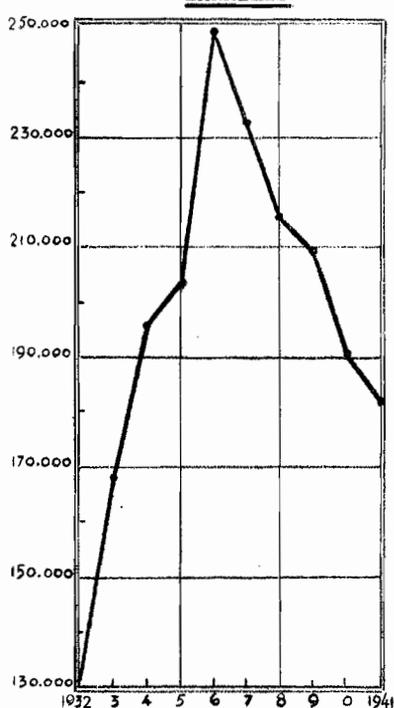
Fuente: Junta Reguladora de Vinos.-

ENVASES TRASPORTADOS CON VINO POR EL F.C.P.
DESDE LA PROV. DE MENDOZA

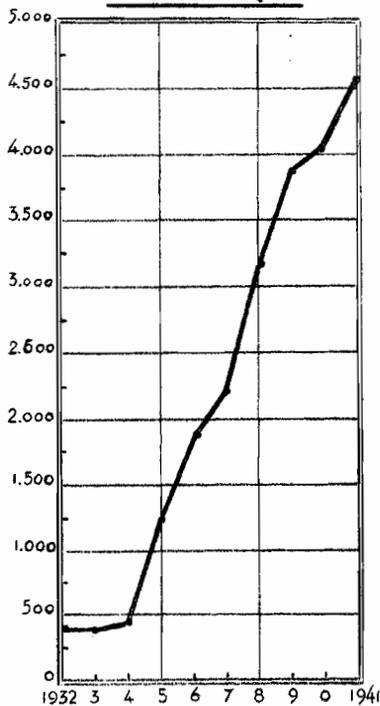
BORDELESAS



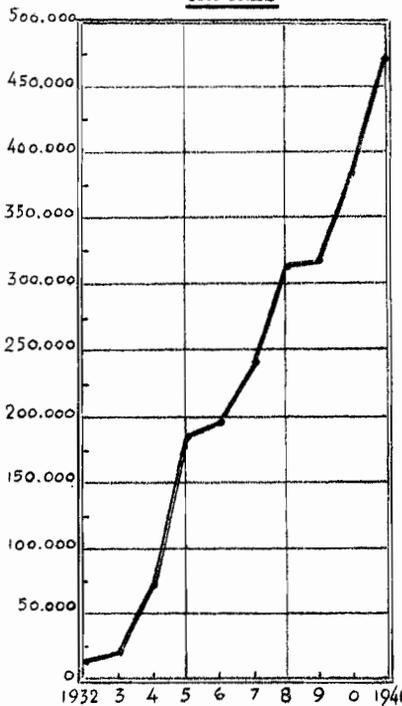
BARRILES



VAGONES TANQUES



CAJONES



Los cuadros precedentes y los gráficos que también incluimos en este trabajo, nos hacen ver mas claramente las tendencias a que nos hemos referido en párrafos anteriores. En efecto, comprobamos que en 1932 el total de bordelesas trasportadas por Ferrocarril Pacifico desde Mendoza, asciende a 1.177.948, cantidad que se eleva año tras año, hasta alcanzar a 1.723.797 en 1937; pero debemos considerar que este aumento es relativo, si tenemos en cuenta en que proporción aumenta también en esos años el tonelaje total trasportado. Quiere decir, que ya se manifiesta la tendencia a limitar el empleo de esta clase de envases, lo que también sucede en el rubro "barriles".-

Ya partir de 1937, se afianza definitivamente esta modalidad, pues, si bien el tonelaje trasportado permanece estable, es evidente una marcada disminución en el uso de los envases de madera.-

En la Provincia de San Juan, si bien la carencia de datos estadísticos no nos permite un estudio mas completo, podemos comprobar la misma tendencia existente en Mendoza, en lo que al uso de los envases de madera respecta. En efecto, dentro de la prioridad que se observa en el uso de los mismos, no se nota el afianzamiento que sería lógico presumir, y ello es debido precisamente, al mayor uso del transporte en vagones tanques y botellas que en este corto periodo de cuatro años se duplica.-

Conviene sin embargo dejar bien sentada la importancia de los envases de madera, cuyo empleo sigue siendo por cierto imprescindible para el transporte de los vinos. El uso de los mismos es todavía completamente necesario y sin duda transcurrirán aún muchos años para que puedan suplantarse por los vagones tanques, ya que el uso de estos no puede generalizarse, debido a las características de los diversos sistemas de fraccionamiento y venta al consumidor.-

El simple análisis del cuadro y gráficos correspondientes, nos manifiestan en cambio, en que elevada proporción aumenta año tras año el uso de los vagones tanques. Las 478 unidades trasportadas en 1932 de Mendoza, ascienden paulatinamente hasta alcanzar a las 4.614 en 1941. Uno de los motivos de este aumento ya lo hemos tratado: la existencias de inmejorables plantas fraccionamiento en los principales centros de consumo, sistema de ventas que requiere el transporte de los vinos en envases de gran capacidad; en segundo lugar, la economía con

que, en concepto de fletes y transportes se beneficia las plantas fraccionadoras, economía que en definitiva, redunda en beneficio del consumidor.-

Debemos destacar también que el transporte de vinos en tanques, además de efectuarse por ferrocarril, se lleva a cabo en camiones tanques automotores; este sistema llegó a tomar gran incremento hasta el año 1942; posteriormente, y a raíz de los inconvenientes surgidos del conflicto bélico mundial, se ha visto disminuido en forma bastante apreciable, casi hasta anularse, pero sin duda alguna, una vez normalizada esta situación, habrá de afianzarse nuevamente su uso, pues, entre otros factores, cabe señalar la economía que reporta en concepto de fletes.-

No es aventurado preveer que el uso de los tanques se ha de afianzar cada vez más y llegará a ser principal medio de transporte por las ventajas que ya hemos enumerado, las que, sin duda alguna, reportarán sensibles beneficios a la industria.-

La otra tendencia que ya destacamos anteriormente y que nos es dable observar en las cifras del cuadro correspondiente, es el aumento considerable en el uso de los envases de vidrio indivisible - botellas y damajuanas - En efecto, demos que en Mendoza, de 12.335 cajones transportados en 1932, se alcanzan a transportar en 1941, un total de 474.540 cajones.- En la Provincia de San Juan, la cantidad transportada en 1938, de 15.565 cajones, se duplica en 1941.-

Estas cifras nos ponen en evidencia en que forma notable se ha intensificado el uso de éstos envases, a la par que nos prueban el propósito de las Bodegas expendedoras de generalizar, en la medida de lo posible, la venta del vino embotellado. No necesitamos destacar las indudables ventajas que ofrece este sistema de envasamiento, que permite ofrecer al consumidor vinos de mas alta calidad, con el sello de inadulterabilidad que garantiza la botella.-

En el rubro "damajuanas" se observa una modalidad paralela a la ya observada en la botella. El aumento registrado es debido a la aceptación que este tipo de envase tiene en ciertas zonas consumidoras, preferentemente de campaña, en las que, por su capacidad, maniabilidad etc, se le prefiere a otros.-

El uso de las damajuanas ha adquirido mayor importancia en la

Provincia de Mendoza, debido a que las características organolépticas de sus vinos ofrecen ventajas para ello; no ocurre lo mismo con los de San Juan, los que debido a su alta graduación alcohólica y gran cantidad de azúcar que contienen, fermentan con facilidad, haciendo peligrar los envases, por la poca resistencia que estos ofrecen.-

TRANSPORTE DE LOS VINOS A LOS MERCADOS DE CONSUMO

Analizados en el tópico anterior los diversos envases utilizados para el transporte de los vinos y las tendencias que se ponen de manifiesto en el uso de los mismos, llegamos necesariamente al momento del envío y colocación de los vinos en los mercados de consumo, para cuyo estudio resulta altamente interesante y práctico, la base del vino transportado por los diferentes Ferro-Carriles que recorren nuestro territorio, Páccifico, Central Norte Argentino, Sud, Oeste y Estado, que, a más de ilustrarnos estadísticamente con las cantidades transportadas por esas empresas, nos rinden una idea clara y precisa de cuales son las principales fuentes proveedoras del producto, a la par que nos hacen conocer, fehacientemente, la capacidad adquisitiva de los diversos centros de consumo.-

Con este fin, veremos el tráfico habido durante los años 1940 y 1941 por los FF.CC. citados, cuyas líneas abarcan una extensa zona de nuestro país. En los cuadros respectivos, se consignan las cantidades transportadas a las principales regiones consumidoras del país, procedentes de las zonas de Mendoza, San Juan, Río Negro y Neuquén, La Rioja, Salta, Sgo. del Estero, Tucumán y Jujuy, el total transportado por zona y el tanto por ciento correspondiente. Nos evidencian también estos cuadros, la preferencia que manifiestan las plazas por los vinos de una u otra región, por sus características peculiares, preferencia que, por otra parte, ya se han verificado en años anteriores.-

La mayor salida de vinos corresponde a la Provincia de Mendoza, como lógica consecuencia de su mayor elaboración; mediante las tres líneas ferrocarrilesas que sirven a su territorio, se ha transportado en 1940, el 72,2% del total transportado en ese año, porcentaje que en 1941 se eleva al 76,8%.-

La Provincia de San Juan, en cambio, con la utilización de

VINO TRANSPORTADO POR

SEGUN ZONAS DE ENR

REGION DE	MENDOZA				S
	DESTINO	F. C. F.	F.C.C.N.A.	F. C. O.	
C. Federal	276.533.373	39.460	2.166.743	278.739.576	49.404.037
Ba. Aires..	86.541.850	725.170	10.594.235	97.861.255	18.502.902
Catamarca.	123.260	325.930	---	449.190	495.100
Córdoba...	35.658.055	9.505.670	2.399	45.166.124	4.099.600
Corrientes	1.080.330	92.500	00.000	1.172.830	---
L. Ríos....	1.199.630	6.940	---	1.206.570	76.300
Jujuy.....	1.058.010	1.314.390	---	2.372.400	890.970
La Rioja..	67.510	1.783.780	---	1.851.290	---
Salta.....	922.362	3.231.510	---	4.153.872	839.310
San Luis..	4.513.845	---	293.167	4.807.012	258.420
Santa Fé..	83.537.286	15.323.920	---	98.861.206	7.697.050
Sgo. Estero	2.266.090	3.643.140	---	5.909.230	1.094.690
Tucumán...	1.051.230	5.686.400	---	6.737.630	7.481.060
Chaco.....	6.569.130	7.657.090	---	14.226.220	255.840
Formosa...	198.070	827.440	---	1.025.510	---
La Pampa..	3.682.500	---	1.689.311	10.371.811	1.743.190
Los Andes.	4.560	9.750	---	14.310	---
Misiones..	199.990	---	---	199.990	120.550
TOTALES..	510.207.081	50.173.090	14.745.855	575.126.026	92.959.029
% Parcial.	88,7	8,7	2,6	100,0	60,2
% Total	-	-	-	22,6	-

R. F. C. C. DURANTE EL AÑO 1940

ROLES Y REGIONES DE DESTINO

<u>N. J. A. N.</u>		<u>RIO NEGRO Y NEUQUEN</u>	<u>LA RIOJA</u>	<u>SALTA Y JUJUY</u>	<u>S. ESTERO Y TUCUMAN</u>	<u>T O T A L</u>	
<u>F. C. C. N. A.</u>	<u>Total</u>	<u>F. G. S.</u>	<u>F. C. C. N. A.</u>	<u>F. C. C. N. A.</u>	<u>F. C. C. N. A.</u>	<u>G R A L.</u>	
2.846.70	52.250.757	2.872.547	220.760	---	---	334.083.550	44
146.30	18.649.162	9.900.447	48.030	6.370	55.330	126.520.594	16
1.254.40	1.749.520	---	285.800	24.590	487.920	2.997.020	0
8.280.50	22.380.160	11.692	3.303.230	20.160	359.320	71.240.686	9
---	---	---	31.870	---	5.000	1.209.700	0
51.10	127.400	---	---	---	---	1.333.970	0
2.188.70	3.079.690	---	235.180	186.670	662.240	6.636.180	0
1.646.95	1.646.990	---	---	19.560	28.470	3.546.310	0
4.246.49	5.085.800	---	89.880	322.560	947.070	10.609.182	1
6.040	264.460	---	---	1.480	---	5.072.952	0
13.063.190	20.760.240	19.765	1.265.493	41.100	189.950	121.133.754	16
3.495.760	4.590.450	---	283.760	202.550	1.648.914	12.634.904	1
12.484.710	19.656.780	---	299.140	159.510	348.510	27.510.570	3
1.552.550	1.809.390	---	6.690	598.620	52.320	16.693.240	2
144.230	144.930	---	---	42.380	17.040	1.230.360	0
---	1.743.190	131.548	---	---	---	12.246.549	1
---	---	---	---	140.400	9.750	164.460	-
---	120.550	---	---	---	3.820	324.360	-
61.409.440	4.368.469	12.935.909	6.069.833	1.775.950	4.812.154	755.088.341	100
39,8	100,0	-	-	-	-	-	-
39,8	100,0	1,7	0,8	0,3	0,6	100,0	

Y REGIONES DE DESTINO

N	RIO NEGRO Y NEUQUEN	LA RIOJA	SALTA Y JUJUY	S. ESTERO Y TUCUMAN	TOTAL	%
	F. G. S.	F.O.C.N.A.	F.O.C.N.A.	F.O.C.N.A.	GRAL.	
	<u>Total</u>					
52.250.757	2.872.547	220.760	---	---	334.083.550	44,2
18.649.162	9.900.447	48.030	6.370	55.330	126.520.594	16,8
1.749.520	---	285.800	24.590	487.920	2.997.020	0,4
22.380.160	11.692	3.303.230	20.160	359.320	71.240.686	9,4
---	---	31.870	---	5.000	1.209.700	0,2
127.400	---	---	---	---	1.333.970	0,2
3.079.690	---	235.180	180.670	602.240	6.636.180	0,9
1.646.990	---	---	19.560	28.470	3.540.310	0,5
5.085.800	---	89.880	322.560	947.070	10.609.182	1,4
264.460	---	---	1.480	---	5.072.952	0,7
20.760.240	19.765	1.265.493	41.100	189.950	121.133.754	16,0
4.590.450	---	263.760	202.550	1.648.914	12.634.904	1,7
19.656.780	---	299.140	159.510	348.510	27.510.570	3,6
1.809.390	---	6.690	598.620	52.320	16.693.240	2,2
144.930	---	---	42.380	17.040	1.230.360	0,2
1.743.190	131.548	---	---	---	12.246.549	1,6
---	---	---	140.400	9.750	164.460	-
120.550	---	---	---	3.820	324.360	-
4.363.469	12.925.909	6.069.833	1.775.950	4.812.154	755.088.341	100,0
100,0	-	-	-	-	-	-
20,4	1,7	0,8	0,3	0,6	100,0	-

VINO TRANSPORTADO POR

SEGUN ZONAS DE ENFAR

<u>REGION DE</u>	<u>MENDOZA</u>				<u>SAN</u>	
	<u>F. C. P.</u>	<u>F.C.C.N.A.</u>	<u>F. C. O.</u>	<u>Total</u>	<u>F. C. P.</u>	<u>F. C. O.</u>
C. Federal.	291.042.425	126.170	2.630.948	293.799.543	51.616.633	2.630.948
Bs. Aires..	81.849.549	296.790	12.272.257	94.418.596	19.385.132	12.272.257
Catamarca.	56.710	35.240	---	91.950	624.810	1.000.000
Córdoba...	33.528.180	5.691.820	---	39.220.000	2.499.567	17.600.000
Corrientes	1.266.900	---	---	1.266.900	17.890	---
Entre Ríos.	1.105.610	---	---	1.105.610	51.820	---
Jujuy.....	1.425.270	397.400	---	1.822.670	728.550	1.000.000
La Rioja..	108.890	788.210	---	897.100	6.690	800.000
Salta.....	1.288.950	1.300.440	---	2.589.390	779.760	2.000.000
San Luis..	2.934.420	32.230	372.538	3.339.188	200.620	372.538
Santa Pé..	74.025.605	16.816.889	---	90.842.494	7.003.759	13.000.000
Sgo. Estero	3.534.440	1.523.190	---	5.057.630	834.400	2.000.000
Tucumán...	2.274.980	6.259.280	---	8.534.260	4.480.570	12.000.000
Chaco.....	8.090.380	2.881.900	---	10.972.280	65.590	900.000
Formosa...	504.120	187.310	---	691.430	---	---
La Pampa..	2.686.241	---	2.395.142	11.081.383	2.074.771	2.395.142
Los Andes.	6.910	---	---	6.910	7.020	---
Misiones..	204.320	---	---	204.320	113.680	---
TOTALES..	511.934.500	36.409.590	17.670.885	566.014.975	90.496.262	54.000.000
4 Parciales	90,4	6,4	3,2	100,0	62,2	1,0

OR F. P. C. C. DURANTE EL A. O. 1941

ARQUE Y REGIONES DEL PARAGUAY

<u>ANJUANA</u>		<u>RIO NEGRO Y NEUCUEN</u>	<u>LA RIOJA</u>	<u>SALTA Y JUJUY</u>	<u>CATAMARCA</u>	<u>TOTAL</u>
<u>F.C.C.N.A.</u>	<u>Total</u>	<u>F. C. S.</u>	<u>F.C.C.N.A.</u>	<u>F.C.C.N.A.</u>	<u>F.C.C.N.A.</u>	<u>GRAL.</u>
2.433.520	54.050.053	3.662.671	258.290	12.160	11.930	351.794.747
77.850	19.462.982	13.835.993	45.690	---	---	127.763.261
1.000.060	1.624.870	---	227.790	9.150	---	1.953.760
17.664.350	20.163.917	---	2.632.150	58.880	80.600	62.155.547
---	17.890	---	---	---	---	1.284.790
---	51.820	---	---	---	---	1.157.430
1.309.130	2.037.680	---	218.470	384.960	1.140	4.464.920
803.530	810.220	---	---	---	94.860	1.802.180
2.378.770	3.158.530	---	211.880	220.920	6.150	6.186.870
5.680	206.300	---	---	---	---	3.545.488
13.014.260	20.018.019	---	1.222.220	132.330	11.520	112.299.304
2.735.030	3.569.430	---	212.510	252.370	103.430	9.195.370
12.574.910	17.055.480	---	74.810	257.300	289.290	26.211.140
933.040	998.630	---	32.180	455.170	11.460	12.470.320
59.660	59.660	---	---	46.200	3.310	800.600
---	2.074.771	268.723	---	---	---	13.424.937
---	7.020	---	---	150.380	---	164.780
---	118.680	---	---	---	---	323.000
54.989.790	145.480.052	17.767.447	5.135.990	1.980.270	613.690	736.998.424
37,8	100,0	-	-	-	-	-

DEPARTAMENTOS Y REGIONES DE DESTINO

J U A N		RIO NEGRO Y NEUQUEN	LA RIOJA	SANTA Y JUJUY	CATALUNYA	T O T A L	%
F.C.C.N.A.	Total	F. C. S.	F.C.C.N.A.	F.C.C.N.A.	F.C.C.N.A.	G R A L.	
0.520	54.050.053	3.662.671	258.290	12.160	11.930	351.794.747	47,7
0.850	19.462.982	13.835.993	45.690	---	---	127.763.261	17,3
0.060	1.624.870	---	227.790	9.150	---	1.953.760	0,3
0.350	20.163.917	---	2.632.150	58.880	80.600	62.155.547	8,4
---	17.890	---	---	---	---	1.284.790	0,2
---	51.820	---	---	---	---	1.157.430	0,2
0.130	2.037.680	---	218.470	384.960	1.140	4.464.920	0,6
0.530	810.220	---	---	---	94.860	1.802.180	0,2
0.770	3.158.530	---	211.880	220.920	6.150	6.186.870	0,8
0.680	206.300	---	---	---	---	3.545.488	0,5
0.260	20.018.019	---	1.222.220	132.330	11.520	112.299.304	15,2
0.030	3.569.430	---	212.510	252.370	103.430	9.195.370	1,3
0.910	17.055.480	---	74.810	257.300	289.290	26.211.140	3,6
0.040	998.630	---	32.180	455.170	11.460	12.470.320	1,7
0.660	59.660	---	---	46.200	3.310	800.600	0,1
---	2.074.771	268.783	---	---	---	13.424.937	1,8
---	7.020	---	---	150.380	---	164.780	-
---	118.680	---	---	---	---	323.000	0,1
0.790	145.480.052	17.767.447	5.135.990	1.980.270	613.690	736.998.424	100,0
0.8	100,0	-	-	-	-	-	-
	19,7	2,4	0,7	0,3	0,1	100,0	

los FF.CC. Pacífico y Central Norte Argentino, exporta el 19,6% en 1941, contra el 20,4% del año anterior.-

Desde Río Negro y Neuquén se transporta solamente el 2,4% en 1941, porcentaje superior al del año anterior, en que solamente alcanzó 1,7%.-

Las cifras referidas nos relevan de cualquier comentario sobre la preponderancia de la exportación de los vinos mendocinos. Solo cabe señalar que en las tres zonas citadas, la cantidad transportada está en íntima relación con sus producciones anuales, cuyos altibajos repite con solo pequeñas variantes.-

En lo que a los ferrocarriles se refiere, es obvio destacar que el Pacífico absorbe casi el 80% del tráfico vinícola de nuestro país, si tenemos en cuenta que sus ramales se extienden sobre los mas grandes centros productores cuyanos, y al hecho no menos importante de ser la vía mas directa a los principales mercados, Capital Federal y Provincia de Buenos Aires.-

En segundo término figura el F.C.C.N.A., por cuya líneas se transporta el 15% del total. En cuanto a los FF.CC. Sud y Oeste, con un tonelaje similar, solo absorben de un 2 al 3% del tráfico general.-

El análisis de los cuadros estadísticos correspondiente, y en lo que a la exportación de vinos respecta, nos demuestra que las tres Empresas que la sirven, transportan su producto a regiones consumidoras perfectamente delimitadas.-

El Ferrocarril Pacífico, que especialmente en esta zona destaca su franca supremacía en esta clase de transportes, conduce casi el 90% del vino de Mendoza exportado, uniendo sus estaciones con importantes regiones del centro del país, San Luis, Sud de Córdoba, Norte de la Provincia de Buenos Aires y Capital Federal. El ferrocarril C.N.A. insume el transporte del 10% de la exportación y su tráfico se dirige a las Provincias del Litoral Argentino y a las NOrteñas. En cuanto al F.C.O., une la zona Sud de la Provincia con el Sud. de Bs. Aires y Gobernación de La Pampa, y alcanza a transportar del 2 al 3% de su exportación.-

La Provincia de San Juan, transporta su elaboración por intermedio de los FF.CC. Pacífico y C.N.A., los que absorben aproximadamente el 40 y 60% respectivamente.-

Los tráficos de estos FF.CC. demuestran cada uno tendencias bien determinadas, en cuanto a los centros de consumo se refiere; así por ejemplo el F.C.F. se dirige especialmente hacia la Capital Federal y Provincia de Bs.Aires, mientras que el F.C.del Estado, que la une directamente con la Ciudad de Santa Fé, sirve asimismo a la Provincia de Córdoba y a la zona Norte de la República.-

La zona de Río Negro y Neuquén, está vinculada a las regiones consumidoras de sus vinos especialmente por las líneas del F.C.S., y la zona de influencia de su exportación, que es trasportada por medio del F.C. aludido, está delimitada en términos generales por los partidos comprendidos en la parte Sud. de la Prov.de Bs.Aires y el Territorio de La Pampa, abasteciendo en esta zona centros muy populosos, como lo son Bahía Blanca, Tres Arroyos, Olavarría y localidades circunvecinas.-

El movimiento de los vinos elaborados en las zonas norteñas de nuestro país, se efectúa por medio de las líneas del F.C.C.N.A., y se consume con preferencia en el Norte, lugar en que puede competir ventajosamente en precios con los vinos procedentes de las otras zonas vitícolas argentinas.-

Con respecto al consumo, es indudable que la Capital Federal absorbe una cantidad verdaderamente importante, la que alcanza casi al 50% del total general. Es digno de destacar que aproximadamente el 81% del vino enviado a la Capital Federal procede de la Provincia de Mendoza.-

No debemos extrañarnos, empero, de este elevado porcentaje; varios factores influyen para que esto suceda y que son fácilmente explicables, por ejemplo: la inmejorable situación geográfica con respecto a las poblaciones que rodea y a las que abastece en proporción que no es posible conocer, en virtud de que su entrega se efectúa directamente por las Bodegas en vehículos automotores; y además la existencia, dentro de su territorio, de numerosos y grandes depósitos y estaciones de fraccionamiento de vino.-

La Provincia de Buenos Aires ocupa el segundo lugar; en el año 1940 recibe el 16,8% del vino trasportado y en el año siguiente el 17,3. La mayor parte del vino consumido en esta Provincia proviene de Mendoza, la que aporta un 73,9% de su consumo total.-

El tercer lugar lo ocupa la Provincia de Santa Fé, con cifras casi idénticas a las que se registran en Buenos Aires; puede llamar la atención que dos Provincias de población y extensión tan diferentes, tengan porcentajes tan semejantes. Pero esto tiene su fácil explicación: en primer lugar, ya hemos visto al referirnos a la Capital Federal, que una parte del vino recibido en ésta, se consume en la Provincia de Buenos Aires, circunstancia que tácitamente implica la realidad de una cantidad mayor que la consignada en el cuadro.- En segundo lugar y por el contrario, la cantidad expresada en el cuadro como vino transportado a Santa Fé, no representa lo realmente destinado a esta Provincia; en efecto, sus dos grandes puertos fluviales, Santa Fé y Rosario, son los obligados puntos de embarque a Entre Ríos, Corrientes y Misiones, separadas del Litoral por el Paraná; quiere decir que en los porcentajes del 16% y 15.2% de 1940 y 1941 correspondientes a Santa Fé, está involucrado gran parte del vino destinado a las mencionadas regiones mesopotámicas.-

De esta circunstancia logramos también la explicación que reclama la desproporción que observamos entre la reducida cantidad que figura en los cuadros como transportada a Entre Ríos, con el mayor tráfico que presumiblemente debiera insumir, en razón del lugar que esta Provincia en la economía argentina.-

Es destacable asimismo el consumo registrado en la Provincia de Córdoba, a la que se dirige alrededor del 9% del total transportado por nuestros ferrocarriles.- La situación de esta provincia en el centro de nuestro país, la convierten en un importante centro de distribución, especialmente de los vinos destinados al Norte argentino.-

Deseamos señalar que aún cuando hemos limitado este estudio al análisis del tráfico de vino en FF.CC., prescindiendo del que se efectúa en automotores, ya sea transportando bordeleas, otros envases menores o en camiones tanques, podemos considerar bien identificadas las características de este tema, si tenemos en cuenta que los FF.CC. insumen el 90% del transporte de vinos en nuestro país.-

CONSUMO "PER CAPITA" DE VINOS EN LA ARGENTINA

Con el objeto de documentarnos convenientemente para el estudio del problema vitícola argentino y proponer las soluciones que creamos más acertadas a sus crisis, nos es imprescindible conocer el con-

sumo "per cápita" de vino en nuestro país, a cuyo análisis nos dedicaremos seguidamente.-

La falta de equilibrio entre la demanda y la oferta, constituye la causa más común de las crisis de la industria, y la disminución del consumo, debido a factores complejos, agrava en forma aguda el problema y lo torna cada día de más difícil solución.-

No debemos olvidarnos que la consolidación de la industria y su mejor porvenir descansan sobre todo en el afianzamiento y progresión del consumo.-

Numerosos y elocuentes antecedentes a través de la historia industrial, vienen demostrando que el índice del consumo, no solo depende de la mayor o menor prosperidad económica de los mercados, sino también de que los precios guarden conveniente relación con la capacidad adquisitiva del público consumidor.-

Si se lograra el mantenimiento de los precios a los límites que corresponde al costo de producción con un margen de utilidad normal y moderado, se podría acrecentar el consumo salvando sin mayores contrastes las situaciones económicas propias de la industria.-

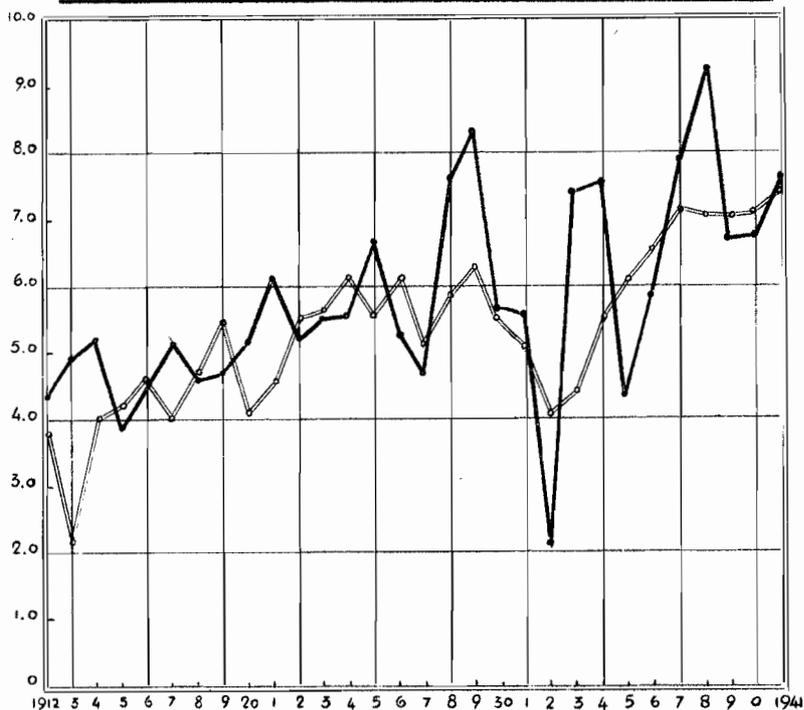
En el cuadro que insertamos en la página siguiente, se puede apreciar el consumo de vino "per cápita" en nuestro país, desde el año 1912 al año 1941, discriminado en vinos de procedencia nacional y extranjeros. Observamos en el cuadro como el total de vino consumido ha ido aumentando en forma paulatina, lo que no sucede con el porcentaje "per cápita"; esta falta de relación, se debe a que, aparejadamente con el aumento del consumo total, y aún en mayor proporción, ha aumentado la población del país.-

Vemos también como el consumo de vinos nacionales ha aumentado año a año, y como de 3.800.000 Hlts. consumidos en 1912, se llega a 7.568.471 Hlts. en 1941, cosa que no ocurre con los vinos extranjeros, cuyo consumo de 467.940 Hlts. en 1912, se reduce a 2.276 Hlts. en el año 1941. Esto nos evidencia que la importación de vinos tiende a desaparecer, con el consecuente beneficio para la industria nacional, pero no debemos olvidarnos que en los últimos años analizados, ya se hace sentir la influencia de la contienda bélica, que ha paralizado la exportación en todos los países vitícolas europeos.-

PRODUCCION Y CONSUMO NACIONAL DE VINOS

<u>AÑOS</u>	<u>PRODUCCION</u>	<u>CONSUMO</u>	<u>AÑOS</u>	<u>PRODUCCION</u>	<u>CONSUMO</u>
1912	4.260.200	3.800.000	1927	4.649.190	5.121.960
1913	4.989.390	2.200.000	1928	7.655.900	5.863.520
1914	5.150.800	4.000.000	1929	8.368.200	6.308.540
1915	3.940.170	4.364.770	1930	5.734.090	5.542.590
1916	4.405.560	4.531.980	1931	5.585.370	5.177.060
1917	5.132.750	4.094.350	1932	2.186.650	4.104.060
1918	4.529.340	4.602.610	1933	7.346.770	4.461.600
1919	4.574.790	5.480.620	1934	7.548.470	5.492.546
1920	5.134.040	4.154.870	1935	4.365.230	6.172.503
1921	6.151.370	4.629.860	1936	5.811.522	6.619.257
1922	5.155.290	5.542.920	1937	7.948.314	7.225.123
1923	5.435.120	5.611.740	1938	9.261.628	7.026.588
1924	5.462.630	6.133.500	1939	6.631.205	7.231.907
1925	6.635.340	5.684.540	1940	6.709.948	7.245.768
1926	5.282.070	6.120.940	1941	7.644.615	7.568.471

PRODUCCION (—) Y CONSUMO (—) NACIONAL DE VINOS



CONSUMO DE VINO TOTAL Y "PER CAPITA" DE LA REPUBLICA ARGENTINA

<u>Años</u>	<u>CONSUMO DE VINO EN HLTS.</u>		<u>Total en Hlts.</u>	<u>Consumo per cápita</u>
	<u>Nacional</u>	<u>Extranjero</u>		
1912	3.800.000	467.940	4.267.940	61,7
1913	2.200.000	413.710	4.613.710	64,6
1914	4.000.000	279.480	4.279.480	57,2
1915	4.364.770	180.770	4.545.540	57,2
1916	4.531.980	119.050	4.651.030	57,8
1917	4.094.350	75.860	4.170.210	51,2
1918	4.602.610	51.860	4.654.470	56,4
1919	5.480.620	39.900	5.520.520	65,9
1920	4.154.870	59.570	4.214.440	49,5
1921	4.629.860	62.030	4.691.890	54,0
1922	5.542.920	49.010	5.591.930	62,7
1923	5.611.740	48.350	5.660.090	61,6
1924	6.133.500	45.470	6.178.970	64,8
1925	5.684.540	48.800	5.733.340	58,3
1926	6.120.940	46.190	6.167.130	61,2
1927	5.121.960	52.510	5.174.470	50,0
1928	5.863.520	51.630	5.915.150	55,6
1929	6.308.540	46.320	6.354.860	58,2
1930	5.542.590	44.380	5.586.970	50,0
1931	5.177.060	27.220	5.204.280	45,5
1932	4.104.060	12.490	4.116.550	35,3
1933	4.461.600	10.680	4.472.280	37,7
1934	5.492.546	7.342	5.500.388	45,7
1935	6.172.503	7.175	6.178.678	50,6
1936	6.619.257	7.581	6.626.838	53,5
1937	7.225.123	11.650	7.236.777	57,6
1938	7.026.588	10.625	7.037.213	55,1
1939	7.231.907	8.756	7.240.726	55,9
1940	7.245.768	7.069	7.252.837	55,2
1941	7.568.471	2.276	7.570.747	56,8

Nota: Cantidades en Hectolitros.-

Fuente: Juanta Reguladora de Vinos.-

Si nosotros comparamos el consumo de vinos nacionales con la cantidad elaborada en nuestro país, fácilmente podemos observar en la generalidad de los años una falta de relación entre ambas cifras, siendo superior la cantidad elaborada, razón que nos explica el por-que de las acumulaciones de stocks en nuestras bodegas, consecuencia, como hemos dicho, de la plantación desmedida de vid, que acarrea a la industria serios perjuicios.-

Por consiguiente, y en este orden de cosas, lo recomendable es lograr el aumento del consumo interno y la conquista de los mercados internacionales, de forma que en ellos pueda colocarse la totalidad de nuestra producción, y no encontrarnos nuevamente con superávit de vinos en nuestras bodegas, para evitar por medio de una mayor oferta, la disminución de los precios.-

Las oscilaciones que nos es dable constatar en el consumo de vino en nuestro país, son producidas por causas y factores tan diversos como igualmente incidentes en el problema de la colocación del producto. Y es tan esencial el estudio de algunos de ellos, que se hace necesario tratarlos independientemente como lo haremos a continuación.-

Bienestar de la Población:

Es uno de los factores ajenos a la industria misma, que tiene preponderante influencia en el mayor o menor consumo de vinos.-

Es obvio destacar que la elevación del standard de vida en todos los pueblos civilizados, lo que hacen necesarias ciertas comodidades de la vida contemporánea, con la consecuente disminución de los gastos no imprescindibles, unida a la gran crisis que azotó al país, la que trajo aparejada la disminución de los salarios y demás recursos pecuniarios, han obligado a un porcentaje elevado de la población, a privarse de ciertos artículos no indispensables, entre los que podría incluirse el vino. Todo ello, ha provocado la consiguiente disminución en el consumo en las épocas en que tuvo su influencia esa depresión económica.-

Con el objeto de contrarrestar los efectos de estos factores, se ha propendido desde el primer momento a la obtención de un mayor bienestar económico de la población y conseguido en gran parte ello, conjuntamente con la eliminación de la crisis, vemos como el

consumo tiende a adquirir un nuevo rumbo ascendente.-

El precio del vino y el consumo:

El precio de los vinos, tiene tambien gran influencia en el consumo de los mismos, e incide en forma directa en su aumento o disminuci3n. Para darnos cabalmente cuenta, de como el precio de los vinos esta intimamente relacionado con su consumo, nos bastar3 solamente analizar lo ocurrido en nuestra industria vitivinicola a partir del a1o 1927, en que los vi1edos mendocinos, sintieron los efectos de una fuerte helada, perdiendose en gran parte, la cosecha de uvas de 3se a1o, obteniendose como consecuencia, una menor cantidad de vinos; de este modo, la menor oferta en los mercados de ventas, di3 lugar a precios muy remunerativos para el producto, precios que incitaron a los industriales, a elaborar un a1o despu3s, la mayor cantidad de vinos que se conociera en Mendoza, hasta 3se entonces, ayudados por una gran cosecha de uvas.-

Antes del fen3meno metereol3gico citado, el consumo "Per Capita", alcanzaba en nuestro pais, seg1n puede apreciarse en el cuadro correspondiente a 61,2 litros; porcentaje 3ste que decreci3 r3pidamente, con el recargo que experimentaron los precios de los vinos a raiz de la helada, e que nos hemos referido, a la cantidad de 50,0 litros "Per C3pita".-

Este descenso en el consumo, trajo como consecuencia, la alarma de los productores, quienes se apresuraron a vender, decreciendo por consiguiente los precios, en raz3n de la gran oferta que se produjo en los mercados de ventas; todo ello tras aparejado en forma inmediata un nuevo aumento en el consumo, obteniendose en el a1o 1929 un porcentaje de 58,2 litros por habitante.-

A partir del a1o 1930, ya en plena crisis, se nota en el consumo, una nueva trayectoria descendente, para detenerse recién en el a1o 1932, en el que se registr3 un consumo "Per C3pita" de 35,3. En este descenso, influyeron varios factores que repercutieron hondamente en el mantenimiento de la crisis: una de las principales causas fu3 la elevaci3n de los precios en los productos vifcolas, como consecuencia del advenimiento de las Sociedades vitivincolas de Mendoza y San Juan, que se constituyeron para salvaguardar los intereses de la

industria, adoptando la política de dejar uva en cepa, que luego indemnizaban, resarcíendose con el aumento en las cotizaciones de los vinos, ello obró como factor negativo en el consumo. Unido a estos métodos contraproducentes, agrava la situación, la precaria cosecha de cereales del año 1930, que trae como consecuencia directa, la aminoración en el consumo de los vinos, por falta de recursos de su masa consumidora.-

En esta forma, apreciamos nuevamente, como la baja del estándar de vida del público consumidor, influye grandemente en la disminución del consumo de vinos, lo que se agrava más aún con el alza de los precios del mismo, en razón de que el superavit monetario del consumidor no le permitía, siendo pequeño, poder comprar vinos para su mesa.-

Calidad de los vinos:

Sin perjuicio de los factores económicos influyentes en el consumo, podemos afirmar que la mayor o menor calidad de los vinos ofrecidos al público, tiene gran influencia en el consumo de los mismos.

Por consiguiente, la prohibición de mezclar o cortar vinos en ninguna proporción con las heces y borras, dispuesta por la nueva Ley de vinos N° 12.372, está llamada a tener gran influencia en el mejoramiento de la calidad, eliminando del consumo esos verdaderos sub-productos.-

Esta medida tan adecuada, sumada a la moderación del grado alcohólico, que vienen procurando los términos obligatorios de cosechas y sus reajustes progresivos, influirán beneficiosamente en el tipo, calidad y valor higiénico del vino, estimulando su mayor consumo.-

No menos ponderable es a estos efectos, la tendencia de los productores hacia los modernos sistemas de expendio, mediante la venta directa, al público consumidor, de los vinos en envases de vidrios.-

El interés creciente de los industriales, para que sus productos lleguen a los consumidores, en condiciones higiénicas y con el máximo de garantías, se ha visto estimulado por factores favorables, que han dado motivo al incremento del uso de la botella en forma muy halagadora.-

Cabe destacar acá, que tan promisorio progreso industrial, redundará primeramente en beneficio de los consumidores, traducido en una mejor calidad y pureza de los productos y en segundo lugar, como consecuencia lógica de ello, en un mayor aumento del consumo.-

Estiramiento o Aguado de los Vinos:

No es un misterio el aguado a que son sometidos los vinos por parte de los comerciantes minoristas y bodegas clandestinas existentes en las plazas de consumo.-

Para demostrarlo, basta considerar que los vinos, al salir de las bodegas expendedoras, acusan, en la mayoría de los casos, una graduación alcohólica que oscila entre los 13 y 13½°, y que cuando este vino llega al consumidor, después de haber sido manipulado por los intermediarios, no tiene más de 11 a 11½° de alcohol.-

Es evidente entonces, que ese vino ha sido sometido a una adulteración y en vasta escala, si tenemos en cuenta que su graduación alcohólica habitualmente se rebaja adicionando 8 lts. de agua por grado y por hectólitro, es decir, que se hacen necesario agregar 16 lts. de agua para rebajar en un caso de 200 lts. un grado de alcohol; y como en la generalidad de los casos se llega a reber el índice hasta en dos grados, podemos afirmar que por cada hectólitro de vino vendido por los intermediarios, hay un adicional de 16 lts. de agua aproximadamente, o bien, que el estiramiento del vino vendido al detalle, puede calcularse en un 16% más o menos.-

Ahora bien: si el consumo de vinos nacionales oscila alrededor de los 7.000.000 de Hlts., y teniendo en cuenta que esa cantidad se reduce en 1.500.000 de Hlts. aproximadamente, que es lo transportado en vagones tanques directamente a las plantas de fraccionamiento por los mismos elaboradores, nos restan 5.500.000 Hlts. expedidos en bordelesas y barriles, que sufren, en su casi totalidad, el estiramiento a que hemos hecho mención.-

Si consideremos que de 5.500.000 Hlts., solamente 4.000.000 son sometidos al aguado, obtenemos de acuerdo a los cálculos anteriores, un estiramiento de 640.000 Hlts.- Vale decir que, en primer término, la industria se perjudica por una desminuación en la salida de sus vinos, equivalente a esa misma cantidad de aguado; por otra parte, se sorprende además la buena fé del consumidor, al efectuarsele la venta de un producto no genuino, fruto de la especulación de los intermediarios y de la falta de un control mas severo en los centros de consumo.-

DIVERSIDAD DE GREMIOS VITIVINICOLAS

En la Industria vitivinícola de nuestro país, y especialmente en la zona de Mendoza, podemos notar dentro del núcleo de personas dedicadas a la vitivinicultura, la existencia de distintos gremios que podemos enumerar en la siguiente forma:

1°) Vinateros:

Se consideran como tales a las personas o entidades que destinan sus esfuerzos a la explotación de los viñedos, en cualquier escala, y que no teniendo establecimientos para elaborar su producción, están sujetos a la compra que de la misma han de efectuar las bodegas elaboradoras.-

2°) Bodegueros:

Son aquellas personas o entidades, dentro de la industria vitivinícola, que teniendo sus establecimientos industriales (bodegas), se dedican a la elaboración de los vinos. Dentro de este rubro debemos hacer distinción entre los "bodegueros trasladistas" y "bodegueros exportadores".-

a) Bodegueros trasladistas:

Son aquellos pequeños bodegueros que venden los vinos provenientes de sus elaboraciones a las grandes bodegas o bodegas exportadoras, en la forma llamada comunmente "por traslado", de cuya acepción toman su nombre.-

b) Bodegueros Exportadores:

Son los que exportan y colocan en los mercados de consumo, ya sea su elaboración propia o los vinos comprados por traslado en el mercado productor, en las distintas formas que ya hemos analizado.-

Debemos destacar aquí, que los bodegueros, ya sean trasladistas o exportadores, elaboran sus vinos con uvas de su propiedad o compradas a los vinateros. En la generalidad de los casos, son las grandes bodegas las que adquieren por compra el fruto de los vinateros, pues, con su producción propia no alcanzan a abastecer sus necesidades de exportación, a pesar de que, durante el transcurso del año, compran también la producción de los bodegueros trasladistas.-

Según el Censo de Viñedos efectuado por la Junta Reguladora de vinos en el año 1936, al que ya hemos hecho referencia, la existencia

cia de viñas en la Provincia de Mendoza, era de 100.619 Has. distribuidas en 10.962 propiedades; a raíz de la extirpación de viñedos efectuada, dicha superficie quedó reducida a 83.605 Has., distribuidas en la siguiente forma:

Viñedos con Bodega: 50.416 Hectáreas aproximadamente.-

" sin " : 33.189 " "

No deja de llamar la atención, y no es una modalidad común a otros países vitícolas, el elevado porcentaje de viñedos, cuyos propietarios no poseen bodega, debiendo vender sus frutos a los elaboradores.-

En un plazo perentorio, determinado por el factor clima y la madurez de las uvas, debe el viñatero sin bodega desprenderse del fruto de sus viñedos, presentándose en esta forma, año tras año, el mismo fenómeno, que perturba y perjudica sensiblemente a la economía de las provincias vitícolas, al restársele valor a la riqueza del suelo, ante el choque de intereses entre bodegueros y viñateros, en el que cada parte trata de lucrar sobre la otra.-

La coexistencia de estos gremios, que opinamos no deben existir separadamente, es la que dá pié a la especulación perturbadora que trastorna y hiere la economía del viñatero, como también la del bodeguero trasladista; tanto uno como otro están expuestos a las maniobras especulativas de las grandes bodegas, y la permanencia de los migmos en forma individual, ocasiona serios inconvenientes a la industria e impide, en contra de sus propios intereses, la regulación de esta gran rama de nuestra economía.-

Se hace necesario entonces que los propios interesados, es decir viñateros y bodegueros trasladistas, que continuamente están expuestos a las mismas dificultades que a veces se tornan angustiosas, busquen la solución adecuada y esta no es otra que su unión, pero no como solución momentánea emergente de una situación económica ocasional, sino en forma estable y definitiva.- Coordinación y cooperación que, por lo demás, redundarán en beneficio de sus propios intereses, en los de la industria y por ende, en la economía misma del país.-

CRISIS DE LA INDUSTRIA VITIVINICOLA ARGENTINA

Si bien las causas que han originado las crisis por las que ha atravesado la industria vitivinícola tienen su origen en fenómenos económicos de gran complejidad, aquellas más persistentes y que han hecho más difícil la recuperación de la industria, han sido las vinculadas a la armonización de la producción y el consumo.-

Esta causal de la mayoría de las crisis vitivinícolas del país - desequilibrio entre la producción y el consumo - es la resultante de las características de esta industria, en que la producción carece de la elasticidad necesaria para adaptarse a un consumo sensible.- Es así que en su desarrollo ha debido afrontar problemas creados por el crecimiento inorgánico de las plantaciones, traducido en la superproducción, a los que se han unido los derivados del infraconsumo.-

Se hace entonces necesario condicionar los factores que determinan el consumo nacional de vinos, ante las naturales dificultades existentes para hacerlo en la otra fase del proceso económico, la producción, fruto de un cultivo permanente, que si bien suele consultar el interés de la industria, suelen resultar perjudiciales a la economía general.-

Como tratado ya en el transcurso de este trabajo la forma desmedida y sin control alguno de las plantaciones de vides en nuestro país, y como vinateros y bodegueros se dedicaban a la explotación cada vez creciente de esta industria con un solo punto de mira, y consideraban que la mejor inversión de capitales, en aquellas zonas propicias al cultivo de la vid, era sin duda alguna plantar viñas y obtener el correspondiente fruto, sin tener en cuenta un futuro cercano y ver que el aumento progresivo del área plantada, al no aumentar correlativamente el consumo, podría repercutir hondamente en el mercado vitivinícola.

Aumentada el área de viñedos en producción, se elevaba el volumen de vinos a obtener, ya que la cantidad de uva para elaborar un hectólitro de vino es más o menos constante, y no preocupaba a nuestros industriales la obtención de otros productos a cuya elaboración podría haberse destinado el excedente de uvas en los años de superproducción o infraconsumo.-

Es así como aumenta la elaboración de vinos en nuestra República, sin tener en cuenta el mayor o menor consumo de los mismos, y

se produce en nuestras bodegas una perjudicial acumulación de stocks.-

A causa de esta acumulación de existencias, se rompe el equilibrio entre la producción y el consumo, siendo su consecuencia, ya sea por aumento de la primera o disminución del segundo, igualmente funestas.-

Primera Crisis:

Vemos de esta manera como ya en el año 1901 deja sentir sus efectos una crisis que podemos catalogar como la primera de la industria vitivinícola en nuestro país; la misma fué originada por los excedentes que ocasionó el aumento excesivo de los viñedos en ésa época, como podemos observar en el cuadro de pág.33, en el que podemos apreciar que de 4.721 Has. cultivadas en Mendoza en el año 1887, se llegan a obtener 2.313 Has. en 1901, es decir que se registra un aumento de algo de 1.100 Has. anualmente.-

Esta primera crisis fué conjurada por la industria misma, sin medidas de emergencia alguna; por la paralización de las plantaciones de vides, como así también por el aumento de la población en nuestro país, estimulada grandemente por el crecimiento de la inmigración de esos años.-

Segunda Crisis:

La segunda crisis se hizo sentir con intensidad en la zona de Mendoza, y se prolongó desde el año 1914 hasta el año 1920, adoptándose en estas circunstancias diversas medidas de emergencia para impedir la fuerte baja de los precios y conjurar exitosamente esta depresión; la financiación de tales medidas, de acuerdo a lo ya analizado, se llevó a cabo mediante el aumento de los impuestos y la creación de contribuciones, factores que alentaron la industria sanjueña, por la ventaja que les significaba el estar libre de esas gabelas.-

Esta crisis pudo solucionarse recién en el año 1920, al operarse un crecimiento natural del consumo.-

Tercera crisis:

La tercer crisis que hace sentir fuertemente su influencia en la industria vitivinícola, no tiene, como las dos anteriores que acabamos de analizar, un carácter localista para la Provincia de Mendoza; muy por el contrario, ella abarca todas las regiones vitícolas del país, pero es nuevamente Mendoza quién sufre con mayor violencia

por ser la industria vitivinícola la principal base de su economía.-

Hemos visto ya, que en el año 1927 una fuerte helada mermó en forma considerable la producción de uvas en Mendoza, lo que repercutió hondamente en la elaboración de los vinos, produciéndose como consecuencia una menor oferta de los mismos.- Los buenos precios obtenidos por éstos, acicatearon a los productores de la región de Cuyo, lográndose en el año siguiente, 1928, la mayor elaboración conocida hasta ése entonces; las existencias disponibles aumentaron entonces considerablemente, lo que unido a las excelentes perspectivas de una nueva cosecha en evolución, provocaron una fuerte y vertiginosa caída de precios.-

Como la cosecha del año 1929 confirmó las previsiones, excediendo holgadamente el máximo anterior, la industria Cuyana se encontró ante una grave situación que marcó el comienzo de una nueva crisis la que fué determinada en forma general por una producción demasiado abundante, en relación al consumo de esos años.-

Por lo tanto es indudable que en principio el desajuste o desequilibrio económico, tuvo como causa principal, una exagerada producción con relación a las posibilidades del consumo, provocada originariamente por el exceso de viños de los que se obtuvo una recolección normal de frutos.-

Con posterioridad al año 1929, el problema existente se fué modificando: la producción y rinde de los viñedos, por una u otra razón, bajó a un nivel inferior a la capacidad normal de consumo de esos años; pero al mismo tiempo, éste también decayó vertiginosamente, pues de una media normal de 58,2 lts. por habitante en 1929, solo se alcanzó a un promedio de 35.3 lts. "per cápita" en el año 1932. Por esta razón, los stocks de vinos, en lugar de disminuir por una menor producción de uvas, aumentaron por un más acentuado infraconsumo.-

Por consiguiente, cabe hablar acá de un sub-consumo anormal, provocado en primer término por la suba de precios,- debida a la acción de las Sociedades Vitivinícolas de Mendoza y San Juan, y a la fuerte helada que castigó los viñedos de Mendoza en el año 1931 - y en segundo lugar, por el receso económico general en que se hallaba sumido nuestro país.-

Podemos entonces afirmar, que esta crisis que azotó tan fuer-

temente la industria vitivinícola, en principio fué provocada por una super-producción, acentuada luego por un grave infraconsumo, causado por las razones ya analizadas.-

No entraremos a analizar en este trabajo las múltiples iniciativas que fueron lanzadas a la discusión pública para tratar de solucionar las crisis antedichas, ni tampoco las medidas regulatorias que fueron adoptadas por nuestros gobernantes con dicho fin; ellas son conocidas y fueron tratadas con amplitud en los debates parlamentarios que dieron origen a las Leyes N° 11.137 y 12.335, reproducidas y comentadas por toda la prensa del país y por quienes han abordado este tema.

Solo diremos que en nuestra opinión, el Estado, en lugar de disponer como medida regulatoria de la producción una destrucción evidente de múltiples riquezas, traducida en la perjudicial erradicación y extirpación de cientos de Hectáreas de viñedos y en el incomprensible derrame de miles de Hectólitros de vino, hubiera debido propender al aumento conveniente del consumo, con una sistemática política tendiente a la eliminación del "infraconsumo" y por consiguiente a la anulación del superávit de vinos no colocable.-

La industria Vitivinícola, como consecuencia de un pasado de improvisaciones y desaciertos, ha necesitado sin embargo la ayuda del estado para evitar su bancarrota. Lograda su normalización, es necesario advertir que el poder público no podrá, por sí sólo, seguir proporcionando las medidas necesarias a su mantenimiento, sino que es imprescindible que los perjudicados industriales busquen también en sus propias fuerzas, las soluciones que pueden estar a su alcance, para contribuir a establecer definitivamente la normalidad tan deseada.-

C A P I T U L O V I I I

SOLUCIONES AL PROBLEMA VITIVINICOLA ARGENTINO

Ya hemos analizado en el transcurso de este trabajo la evolución y desenvolvimiento de la Vitivinicultura en la Argentina, desde su nacimiento hasta el presente, y hemos visto como, de modesta e incipiente en sus albores, ha ido desarrollándose paulatinamente, hasta adquirir la importancia y grandeza que la sindicación hoy como la principal fuente de riqueza de las más destacadas regiones vitícolas argentinas, y una de las más sobresalientes industrias dentro de la economía general de nuestro país.-

Pero hemos hecho destacar también los serios problemas que aquejan a esta industria, los que traban su mejor desenvolvimiento, dando lugar a intensos desequilibrios económicos, que, desde luego, inciden negativamente en su normalización. Lo necesario, entonces, para el logro de su bienestar económico, que se trate de solucionar esos problemas mediante un adecuado estudio de los mismos y la aplicación de criteriosas medidas tendientes a su eliminación.-

A ese efecto, debemos destacar como causal preponderante de las crisis económicas de esta industria, la falta de equilibrio entre la oferta del producto y su demanda, y la acumulación de stocks, consecuencia de las plantaciones de viñedos desmedidas y sin control alguno, o bien, del "infraconsumo".-

Son estas mismas causales las que nos señalan claramente las tres más importantes soluciones que indispensablemente deben aportarse a esos problemas:

- I - Eliminación del "Infraconsumo".-
- II - Conquista de los mercados Internacionales.-
- III - Regulación de la Producción.-

Dentro de estos grupos básicos, debemos distinguir el carácter de medidas de índole diversa, fruto de iniciativas de fuentes bien delimitadas, proyectos, leyes, etc., - cuya mejor comprensión deseamos establecer en el cuadro sinóptico que insertamos en la página siguiente - y que, según nuestro criterio, propenderán a la solución de los inconvenientes económicos citados y, consecuentemente, al mejoramiento integral de la industria.-

SOLUCIONES AL PROBLEMA
VITIVINICOLA ARGENTINO

I
ELIMINACION
DEL INFRACONSUMO

Iniciativas
del Estado

- Levantamiento del
- 1) Bienestar Económico de la Población.-
- Uso obligatorio de
- 2) venta en Botellas y Plantas Fraccionad.
 - a) Mejoramiento Calidad
 - b) Eliminación intern. y Fracc. Particulares
 - c) Defensa pequeños industr.
- 3) Estabilización de los precios

Iniciativas de
los Particulares

- 4) Mejoramiento de la Calidad
- 5) Selección de Variedades Cultivables
- 6) Elaboraciones técnicas e higiénicas
- 7) Cooperativas Vitivinícolas

II
CONQUISTA DE LOS MER-
CADOS INTERNACIONALES

Posibilidades y Probables Mercados
Stocks y Tipificación de los vinos
Fomento de la Exportación de vinos
Cooperación entre los Industriales

III
REGULACION DE
LA PRODUCCION

Necesidad de un Plan Orgánico para Futuras Plantaciones
Construcción de Bodegas Regionales Oficiales

I - ELIMINACION DEL INFRACONSUMO

Ya al hablar de las crisis vitivinícolas, hemos hecho referencia al "infraconsumo", problema fundamental de nuestra vitivinicultura, cuyas consecuencias tan hondamente repercuten en esta industria. El razonamiento más elemental nos sugiere que la lógica solución de este problema es el logro del aumento del consumo interno.

Solución a la que puede llegarse por la debida y eficaz intervención del Estado, conjunta o separadamente con la acertada iniciativa de los particulares.-

El aumento del consumo interno de vinos en nuestro país, es de imprescindible necesidad. El "consumo per-cápita" de este producto, a pesar de que en los últimos años ha registrado un pequeño aumento, es aún sumamente bajo, si lo comparamos con los porcentajes registrados en los principales países vitícolas de Europa: con el de Francia, que oscila alrededor de los 140 litros por habitante y por año, con el de Italia en el que se registran cifras superiores a los 110 litros, y aún con el de España, muchas veces inferior a los dos ya referidos. Vemos entonces que el "consumo per-cápita" de esos países excede en más de un 100% al de la Argentina. En realidad, no podemos pretender que el nuestro iguale al de los países mencionados, en cuyas cifras elevadas han incidido factores localistas de índole diversa, extraños a las modalidades de nuestro país; pero sí debemos perseguir el aumento de nuestro consumo hasta alcanzar cifras más razonables y concordantes con las características de nuestra población, y con la importancia de nuestra industria.-

La consecuencia inmediata de ello, - el aumento del consumo de vinos - se traduciría en una mayor demanda que equilibraría la producción y el consumo y aunque esto se lograra parcialmente, es evidente prever una estabilización de los precios por la desaparición de parte de los stocks no colowables y la consiguiente eliminación de desequilibrios que han sido siempre tan altamente perjudiciales.-

Ahora bien: que debe hacerse para obtener el aumento del consumo interno de vinos? No es fácil una respuesta concreta y ampliamente satisfactoria a nuestra pregunta, pero sí podemos aseverar que es necesario hacer frente a múltiples y diversos factores que actúan en forma contraproducente y que para ello se hace imprescindible la acción prove-

nientes de dos fuentes bien distintas, pero que no por ello no puedan operar con el espíritu de la más franca cooperación a ese objeto; nos referimos a las Iniciativas del Estado y a la de los Particulares.-

Entre las primeras, podemos citar:

- 1) Levantamiento del Bienestar Económico de la Población
- 2) Uso obligatorio del expendio de Vino en Botella y Plantas Fraccionadoras.-
- 3) Estabilización de los Precios.-

y entre las iniciativas de los Particulares:

- 4) Mejoramiento de la Calidad de los Vinos.-
- 5) Selección de las Variedades Cultivables.-
- 6) Elaboraciones técnicas e Higiénicas.-
- 7) Creación de Cooperativas Vitivinícolas.-

tópicos que trataremos por separado y seguidamente:

1) - Levantamiento del Bienestar Económico de la Población.-

El bienestar económico de la población tiene preponderante influencia en el consumo de vinos; ya hemos analizado las lógicas razones de esta influencia, y como, a un mas elevado bienestar económico corresponde un aumento en el consumo de vinos y, por el contrario, a un mas bajo bienestar se opera una reducción en el consumo.-

Aún cuando es una medida que podemos calificar de indirecta, y no privativa a los beneficios de esta industria, estimamos que el Estado debe propender por todos los medios a su alcance al mejoramiento del bienestar económico de la población, con una inteligente legislación social, cuyos preceptos sean adaptables en forma ventajosa y equánime a la gran masa trabajadora, tanto obreros rurales como trabajadores de las ciudades, con una mas real armonización entre el capital y el trabajo, entre las grandes industrias y el obrero; elevar, en resumen, el standard de vida de nuestro trabajador, que constituye la gran masa de nuestra población, a cuyo escaso pecunio no puede llegar el vino en la proporción que sería de desear.-

El máximo rendimiento de las riquezas de nuestro país, agropecuarias e industriales, en especial el de nuestra ganadería y agricultura, principales fuentes de nuestra economía, tendría incontestable-

ble influencia en el problema que nos ocupa, al levantar a un nivel más cómodo y holgado la situación de la clase trabajadora.-

La intensificación de las importaciones y más aún de las exportaciones de nuestros productos, con el resultado de un saldo francamente favorable en nuestro balance económico, influiría también en forma significativa.-

Deben además intensificarse las construcciones camineras y de ferrocarriles, lo que redundaría en una franca economía de fletes que abarataría el producto, haciéndolo más accesible al pecunio del pueblo.-

Con todo ello, es indudable el logro de un mejor desenvolvimiento económico de nuestro país, se cimentaría el bienestar de la población, y como consecuencia de todo, se obtendría el necesario aumento del consumo interno; en otras palabras: se habría combatido, en este orden de cosas, el infraconsumo.-

2) - Uso Obligatorio del Expendio de Vino en Botellas. y Plantas Fraccionadoras.-

El uso obligatorio de la botella para el expendio de los vinos, directamente del productor al consumidor, reportará sin duda alguna, innumerables beneficios a la industria, los que redundarán, obligatoriamente, en el aumento del consumo interno de vinos.-

Esta medida se debiera tomar con carácter general, para lograr, que todos los vinos entregados al consumo, estén garantizados con el sello de calidad e inadulterabilidad de sus respectivos productores. Estos, envasarán sus productos, ya sea en la zona de origen, o bien en plantas de fraccionamiento, - de su propiedad, del Gobierno, o de empresas o compañías particulares - existentes en los distintos mercados de consumo.-

Es dable hacer notar a este respecto, que la preferencia del público consumidor se inclinaría por los vinos envasados directamente en la zona de producción por sus propios elaboradores, por la garantía que les significaría recibirlos directamente de las bodegas productoras. Esto sería el ideal en la materia, pero con ello, tropezaríamos con el serio problema del encarecimiento del vino por el recargo existente en los fletes para su transporte. Se debería pues, para conjurar

este inconveniente, propender a la instalación de plantas fraccionadoras en los diferentes centros consumidores del país, donde los vinos serían transportados directamente en vagones-tanques desde las Bodegas de origen.- Con este sistema, evitaríamos ese recargo superfluo de flete, circunstancia que abarataría el producto, y por ende, aumentaría el consumo.-

La acción del Gobierno en este sentido, es entonces incitar a los industriales a la instalación de plantas de fraccionamiento, o bien, hacerlas construir por cuenta del Estado, estratégicamente ubicadas en el territorio de nuestro país, con todos los adelantos de la moderna técnica en esta rama de la industria, para uso de los industriales interesados en la venta de sus vinos en las zonas de influencia de las mismas.-

Como antecedente demostrativo de la importante función desarrollada por las estaciones de fraccionamiento Oficial, cabe referirse al importante servicio que prestan las instaladas en las Provincias de Córdoba y Santa Fé, de propiedad del Gobierno de Mendoza, las que no obstante limitarse al fraccionamiento de los vinos procedentes de esta provincia, ven superada su capacidad de rendimiento por una excesiva demanda, exigiéndose su más urgente ampliación.-

En lo que a las de propiedad particular se refiere, debemos aclarar que ya existen en nuestro país modernas plantas fraccionadoras, instaladas con todos los adelantos de la técnica y personal especializado; el vino es enviado a las mismas en vagones-tanques, sometido luego a un conveniente periodo de estacionamiento, previo al envasado en botellas, para destinarlo al consumo.-

Este sistema que, hemos visto, ha propendido significativamente a la venta del vino embotellado, repetimos, debe generalizarse. El gobierno debe encarar este problema sin dilación alguna y tomar las medidas auxiliares a esta iniciativa, para llevarlo a la práctica, de forma que, sin inconveniente alguno, se pueda llegar al envasamiento directo de toda la producción, en envases indivisibles de vidrio.-

Al respecto, debemos señalar uno de los grandes problemas que dificultan el incremento del uso de la botella: la escasez de envases. El Estado debe asegurar a la industria la existencia de botellas para su normal desenvolvimiento, propendiendo a la instalación de

fábricas en la medida de producción que requiere la demanda. Con ello, se solucionarían serios problemas como los que se han producido ya en varias oportunidades, y se evitaría que una gran demanda de botellas, no correspondida a tiempo por una proporcional producción, elevara el costo del envase, lo que perjudicaría necesariamente el precio de venta de los vinos embotellados.-

Entre las ventajas que reportaría esta generalización del embotellamiento de los vinos, por tanto tiempo esperada por productores y consumidores, se pueden enumerar principalmente las siguientes:

a) Mejoramiento de la calidad de los vinos:

El uso de los envases indivisibles de vidrio, botellas y damajuanas, y el envasamiento directo de los caldos por sus propios productores, beneficiará indudablemente la calidad del producto. Ello será consecuencia directa de un mayor empeño aportado a ese objeto por el productor, que, se interesará, sin reparos mezquinos, a entregar al consumo vinos de mayor calidad y mejor paladar, con el incentivo de acreditar sus productos y consolidar el prestigio de su marca, perfectamente individualizada en la botella, y beneficiarse, consecuentemente, con un mayor volumen de ventas.-

b) Eliminación de los Intermediarios y Fraccionadores Particulares:

Otra de las grandes ventajas que reportará a la industria el sistema de envasamiento en botella, directamente por los elaboradores, es la eliminación de los intermediarios y fraccionadores particulares, que tan perniciosamente trabajan en su perjuicio. Estos comerciantes, que compran el vino en bodegas y barriles para su venta al detalle, someten el producto a un serio manipuleo, obteniendo ganancias más que remunerativas, en perjuicio del público consumidor, y a costa de la calidad del vino.-

No debemos olvidarnos que el agüado de los vinos destinados al consumo, punto que ya hemos analizado y visto los graves perjuicios que acarrea, es realizado generalmente por estos intermediarios, a quienes preocupan, por lo visto, únicamente sus propios intereses.-

Con la eliminación de estos intermediarios, se dotará a la industria de una mayor elasticidad y campo de acción; el mismo bodeguero, como hemos visto, se preocupará de proveer mejor calidad. Influirá además en la salida de vinos, la cantidad que responde al agüado,

la que asciende a muchos litros por año, siendo este un factor más que propenderá al logro de un mayor consumo y tendrá su participación en el tan deseado equilibrio entre la oferta y la demanda de vino.-

c) Defensa de los Pequeños Industriales:

Otra de las ventajas, más directamente relativas a la instalación de las plantas oficiales de fraccionamiento, es la que se reportaría a un importante sector de la industria, representado por las pequeñas bodegas de escasa evolución comercial, las que se ven seriamente amenazadas de ser suplantadas o absorbidas por las grandes organizaciones que, con la instalación de estaciones fraccionadoras particulares, están en condiciones de reducir los costos y ampliar su radio de venta.

En esta forma, la lucha se torna desigual, por la falta de capitales que no permite a los pequeños bodegueros, la instalación de sus propias plantas de fraccionamiento y competir con las grandes bodegas. Como consecuencia de ello, aquellos deben retirarse de los mercados, concentrándose en esta forma todo el comercio de exportación en manos de pocas bodegas, que, en esta situación de privilegio, se convertirían en árbitros absolutos de la industria, cubrirían la demanda de los mercados fijando los precios a su voluntad, e impondrían, en todos los aspectos de la producción y comercio, su exclusiva voluntad, en detrimento evidente de la misma industria.-

3) - Estabilización de los precios:

El factor precios reviste suma importancia en sus relaciones con la industria, y es bien conocido por todos, como el aumento o disminución del consumo de vino, está íntimamente relacionado con los precios a que los mismos se venden al consumidor.-

No deben pues nunca descuidarse los intereses del productor y del consumidor, por estimar que de su permanente armonía, depende la consolidación y prosperidad de la industria, y apoyado en estos conceptos, el Gobierno, por los medios a su alcance, debe insistir al mantenimiento de los precios de venta moderados, dada la gravitación que ello tiene tanto en el comercio, como en el consumo de los vinos.-

En la formación del precio del vino al consumidor, intervienen distintos factores, pero influyen especialmente el costo de la uva como materia prima, y el precio del vino "por traslado", todo ello, su-

pedido a las fluctuaciones de la oferta y la demanda en los mercados de consumo.-

Ahora bien, debemos considerar que para la formación del precio de la uva considerada como materia prima inciden diversos factores, en forma directa algunos, como lo son los que determinan la mayor o menor producción de los viñedos en los distintos años agrícolas, climáticos, enfermedades de la vid, etc., y otros en forma indirecta, pero no menos importante, tales como las oscilaciones en el consumo de vinos, situación general de la economía del país, precios de los vinos de exportación y traslado, etc.-

¿ Igualmente, en los precios de los vinos "de traslado", inciden factores a los que están supeditados directamente, como son las existencias disponibles de vino, el monto de las elaboraciones, los precios de los vinos de exportación, el mayor o menor consumo, la situación económica de los mercados, etc.-

El mercado vitivinícola nos ha sorprendido repetidas veces con fluctuaciones inesperadas, sin que haya mediado una verdadera y positiva razón para ello. Unas veces fuertes bajas en los precios, que no alcanzaban a remunerar los intereses de los viticultores e industriales, ocasionándoles graves pérdidas. En otras ocasiones en cambio, ha sido dable observar un desmedido aumento en los precios, sin relación verdadera con la situación del mercado, ni causa atribuible a alguno de los factores que, como hemos dicho en párrafos anteriores, influyen en las cotizaciones de los vinos.-

Es evidente entonces, que la intervención del Estado se hace necesaria, ya sea para asegurar un beneficio razonable al agricultor o al industrial, o bien para evitar alzas injustificables y perjudiciales a la industria.

En este último aspecto, corresponde al estado asumir la defensa de los intereses generales que están en juego, y exhortar a los diversos sectores integrantes de la economía vitícola, a que contemplen esos intereses generales, con la fijación de precios equitativos que no atenten contra la libre colocación del producto.-

Ahora bien, sien principio, la sugestión del Estado no surte el efecto deseado, el Gobierno, siempre que ello sea factible, está en el deber de asumir sus funciones tutelares y, en forma directa, in-

tervenir en la fijación de los precios, con el criterio que considere equitativo a los intereses comunes.-

4) - Mejoramiento de la Calidad de los Vinos:

Es, como hemos dicho, una de las medidas o iniciativas que atañe a los particulares, es decir, a los industriales elaboradores del vino.-

En cierto modo, puede intervenir también el Estado en el mejoramiento de la calidad, ya sea con medidas que ya ha llevado a la práctica, como lo es la obligación de estacionamiento del vino nuevo en bodega, para la formación de un stock de reserva oficial, libráble al consumo solamente en los plazos fijados por la Junta Reguladora de Vinos, actualmente Dirección General de Vitivinicultura, o bien con medidas de carácter inspeccional, a los efectos de controlar las elaboraciones, verificar y disponer la normal técnica enológica de las mismas, etc.-

A este respecto, cabe también señalar que la creación de nuevos Establecimientos de enseñanza técnica para agricultores viticultores, redundaría con el tiempo en inevitable mejoramiento del producto, que, actualmente, bien podemos decirlo, en un porcentaje elevado de bodegas, especialmente en las de menor importancia, es elaborado por meros "prácticos".-

Pero todas éstas, son sugerencias de acción accesoria, podríamos decir. El mejoramiento de la calidad de los vinos, con quién está directamente relacionado, es con el industrial elaborador, que con eficaces medidas e iniciativas, puede determinar el saldo ampliamente satisfactorio que la industria desea pretender en este orden de cosas.-

Una de ellas, es la necesaria formación de stocks que obliguen al mayor estacionamiento del vino destinado al embotellamiento, pues debemos tener en cuenta que cuando está recién elaborado, contiene una serie de materias en suspensión (heces), que lo mantienen turbio; ahora, con el trascurso del tiempo sufre modificaciones de carácter químico que reafirman su sabor y lo hacen más agradable, aún cuando no debemos olvidar que el vino enfermo, o de inferior calidad, difícilmente mejorará sus cualidades organolépticas por medio del estacio-

namiento.-

El vino bien elaborado, con uvas sanas, sigue adquiriendo gusto cada vez mas fresco, gracias a la combinación de los ácidos con el alcohol, y otros por la simple oxidación de sus componentes, con la consecuentes formación de éteres. Son precisamente esos éteres óxidos los que dan parte del llamado "bouquet" a los vinos añejados.-

No debemos asimismo olvidarnos que una condición imprescindible para un mejor estacionamiento de los vinos, es la utilización de la vasija de roble, envase que favorece el proceso de añejamiento, proporcionando un mejor "paladar" a los caldos que se le confían. No sucede lo mismo cuando a los caldos provenientes del descube, se destinan a recipientes de vidrio o a piletas de cemento armado. Infortunadamente en las provincias de Cuyo el 60% de las vasijas son de este último material, con evidente tendencia a aumentar, por la economía que significan su duración, y las dificultades cada vez mayores para la importación de vasijas de roble extranjeras, especialmente francesas.-

Normalizada la situación internacional que durante varios años ha impedido totalmente la importación de estas vasijas, es de esperar que nuestros industriales comprendan que su adopción para el mejor añejamiento de sus vinos, es indispensable a la formación de un stocks de vinos finos que insistentemente reclaman los mercados internos, y muy especialmente los más exigentes del exterior.-

En lo que a la calidad respecta, ya hemos señalado precedentemente que ni un más o menos prolongado estacionamiento puede mejorar las cualidades de un vino inferior, enfermo, o producto de una deficiente elaboración. Es evidente entonces la necesidad de producir vinos completamente sanos, provenientes de uvas adecuadas, sanas a su vez, cosechadas a un grado de madurez conveniente y elaboradas por el proceso que aconsejan la más moderna técnica y completa higiene.-

Solamente con la adopción de estas indispensables medidas, se podría obtener la calidad que nuestra industria debe obtener, y que el consumidor requiere; calidad que, por lo demás, sería uno de los más esenciales factores propendientes al aumento del consumo que ya hemos señalado como indispensable.-

5) - Selección de Variedades Cultivables:

Si los sistemas de vinificación tienen su influencia sobre la calidad de los vinos, no menos la tiene la elección de las variedades cultivables, el estudio de su adaptación a diferentes terrenos y climas, para su mejor crecimiento vegetativo, etc.-

No todos los vinos son susceptibles de alcanzar verdaderas condiciones de calidad, ni para este logro son solamente necesarias la aplicación de la más conveniente técnica enológica, higiene, conservación, etc., sino, que las cualidades que más destacan a los vinos finos provienen en primer lugar del cepaje, siendo inútil pretender que los métodos y el tiempo lo hagan todo, con esa sola contribución, prescindente de la indispensable calidad de la materia prima.-

A este respecto, es lamentable comprobar que la selección y el cultivo de cepajes de clase está poco difundido y sin método en el viñedo argentino. Mendoza y San Juan, las dos más grandes provincias vitícolas, no cuentan, como es dable comprobar en las regiones vitícolas europeas, productos de características propias ni uniformidad en la producción de sus vinos. Consecuencia de ello es que, comprendidos en esta categoría de vinos, se expenden considerable número de productos mediocres.-

Por otra parte, es notorio que el cultivo de las pocas variedades de calidad se ha efectuado siempre en desorden, sus cepas se encuentran distribuidas a veces en un viñedo confundidas con los cepajes comunes, lo que disminuye considerablemente la calidad de sus frutos.-

De esta forma, toma arraigo la errónea convicción de que la existencia necesaria de vinos de verdadera calidad puede lograrse con el solo estacionamiento de los excedentes comunes de producción anual, al punto de haberse proyectado soluciones de carácter económico-regulatorio, en base al añejamiento de sobrantes no colocables durante el año.

Estimamos que este propósito está muy lejos de ser el que aporte el conveniente proceso a la solución del problema de la calidad; la materia prima verdaderamente capaz de producir vinos susceptibles de adquirir cualidades y clase con el añejamiento, para propender a su

cultivo, debe ser seleccionada entre los cepajes mas selectos, cultivada en manera racional, delimitando las zonas adecuadas a uno u otro de ellos, clasificando a este efecto los viñedos, etc.

En diversas oportunidades hemos sostenido, y es opinión corriente, de que "nuestras uvas son excelentes". Exacto, pero conviene aclarar "excelentes para la producción de vinos comunes", y aclarar también que no es posible prescindir de los principios enológicos básicos que dividen los productos véricos en dos grandes categorías: los vinos ordinarios, corrientes o comunes, y los vinos finos. E incumbe al elaborador tener cuenta que cepas comunes podrán producir caldos que con un conveniente añejamiento se transformarán en vinos comunes de una mejor calidad, pero nunca en vinos finos, cuya elaboración requiere las variedades apropiadas a ese efecto.-

Quiere decir, que la elección de la materia prima, de la uva, es lo básico, porque, repetimos, solo algunas variedades, y entre ellas muy pocas de las que se cultivan en Mendoza y San Juan, son susceptibles de destacar productos que merezcan ser incluidos en la categoría de los vinos finos.-

El Cabernet que se cultiva en Mendoza, como variedad fina, dá productos que hasta ahora mantienen a gran distancia de los otros cepajes tintos, el prestigio de sus notables cualidades. Es hasta ahora la variedad que produce los mejores vinos tintos mendocinos, pero sólo comprende a algunos viñedos que representan unas pocas hectáreas de la extensión cultivada, y no siempre distribuidas con tino, ni sobre las tierras y zonas mas propias. Estos cepajes, escasamente difundidos y muchas veces ignorados, integran la colección ampelográfica de la Provincia, muy variada por cierto, pero muy confusa también, porque la generalidad de sus cepas, como las de otras variedades finas, han sido introducidas sin plan determinado, regularmente por el viticultor extranjero, que gusta tener reproducidas en sus viñedos, las cepas que cultivaba en su terruño.-

No es indispensable, ni es lo común en ninguna zona vitícola de fama, el comportamiento igual de todos los cepajes; en general, hay una variedad en cada comarca que indica el índice máximo de su capaci-

dad productora, y por lo tanto, bastarían para Mendoza las excelentes condiciones que se revelan para con el Cabernet, aunque no resultara superada, para proclamarla la productora ideal para la elaboración de vinos finos de clase.- Es sobre esta admirable cepaje y otros de inmejorable calidad, sobre los que debe detenerse la atención de los viticultores mendocinos, a fin de intensificar sus cultivos, buscando de ubicarlas en las tierras adecuadas para ello, y adoptando sistemas culturales que le sean apropiados.-

Hemos analizado el problema de la calidad y de su mejoramiento, con la selección de cepajes, a través del pensamiento del Sr. Gaudencio Magistocchi, traducido en su "Tratado de Enología", y con ello, nos ha sido dable comprobar claramente la necesidad de mejorar nuestros cepajes para obtener el mejoramiento de la calidad de nuestros vinos, factor que consideramos imprescindible para elevar el índice de nuestro consumo interno a la altura conveniente y necesaria a nuestra producción.-

Es por ello que a nuestros industriales no se les insistirá nunca la suficiente en la conveniencia de cultivar variedades resistentes a la podredumbre, y a la eliminación de sus viñedos de las vides que no reúnan las características indispensables propendientes a una mejor producción, como así también a la extirpación de todas las vides enfermas y que presenten signos anormales, condiciones indispensables para la producción de vinos selectos.-

Todo ello - selección de variedades, eliminación de cepajes mediocres o enfermos - deberán estar supeditados a un sistema cultural apropiadamente técnico, que permita la obtención de frutos de verdadera calidad.-

6)- Elaboraciones Técnicas e Higiénicas:

Para la obtención de vinos de calidad, se hace necesario que las elaboraciones estén encuadradas dentro de las normas generales de la más adelantada técnica y de las mejores condiciones higiénicas, elementos fundamentales para poder ofrecer al mercado productos que satisfagan el paladar de los más exigentes consumidores. Deben pues los elaboradores de vinos, tomar todas las medidas necesarias para poder obtener caldos de inmejorable calidad, que puedan competir ventajoso-

samente en el mercado.-

La técnica de la elaboración no difiere en su proceso fundamental, pero no debe suponerse que es sencilla porque el complemento y el proceso más arduo corresponden a la crianza, y si nos atenemos a las formas como se observan esas prácticas en las regiones de los grandes vinos, se comprenderá fácilmente que se requiere en el factor profesional, comprensión y sutileza excepcionales.-

Es por ello que, como ya hemos dicho, la necesidad de nuevas Escuelas Técnicas para Enólogos, es sentida, e innegables los positivos beneficios que reportará el perfeccionamiento de las elaboraciones.-

Al decir de Gaudencio Magistocchi, la técnica de la elaboración se subordina a métodos clásicos que evolucionan muy poco. La innovación en ese sentido, requiere comprobaciones evidentes, prestándosele una atención preferente al factor fermento, utilizando levaduras puras y seleccionadas.-

Se basa además en principios generales que no estimamos oportuno abordar en este tema, pero, la influencia del factor hombre en el gobierno de los procesos de vinificación y crianza del vino, requiere una sagacidad y comprensión personal que es posible concretar en términos precisos, porque se trata de la interpretación de los sistemas y métodos corrientes, con una intuición que depende del criterio individual del operador, constituyendo, de consiguiente, un verdadero arte profesional.-

Deben culminar las mayores preocupaciones del profesional durante el preciso de conservación y añejamiento, sometiendo a los vinos a cuidados y atenciones constantes. El uso de los clarificantes magistralmente utilizados, favorece esos procesos, que además se complementan con medidas oportunas y eficaces, adaptadas en los trasiegos y rellenos.-

La clarificación dará resultados cuando el vino es nuevo, y se repetirá en casos de necesidad cuando el vino está en condiciones de pasar a la botella, cuyo punto preciso es muy difícil establecer, porque varía extraordinariamente, con relación al cepaje, a la calidad de la vasija de conservación y a los numerosos factores que la aceleran o retardan.-

En lo que atañe al proceso de conservación del vino, es necesario que este sea mantenido en lugares frescos, de temperatura constante, bien ventilados, en buena vasija de roble, continuamente rellena, para no perjudicar su calidad.-

Es mediante estos procedimientos, basados en los más ajustados criterios científicos y prácticos, que podrán obtenerse los vinos que reúnan las mas apreciables cualidades.-

7) - Creación de Cooperativas vinícolas: (1)

En Mendoza, principal exponente de la Vivinicultura nacional, el viñatero sin bodega y los pequeños industriales elaboradores, especialmente los que no producen más de 1.000 Hectolitros, están expuestos a maniobras que perjudican notoriamente sus intereses y los de la industria, pues su producción está prácticamente supeditada a los precios que imponen quienes, por la situación favorable en que están colocados, son practicamente los verdaderos directores de la industria vitivinícola del país.-

El viñatero sin Bodega no podrá nunca transformarse en pequeño industrial si se lo deja librado a sus propias fuerzas, dado que no goza, salvo raras excepciones, de una situación económica desahogada que los largos años de crisis le han impedido formarse y por lo mismo, no está en condiciones de realizar desembolsos como el que representa la construcción y dotación completa de una bodega. Por otra parte, que ventaja obtendrá al convertirse en pequeño elaborador? Practicamente ninguno, pues esa nueva situación lo conduciría inevitablemente a caer en manos de las grandes bodegas, o lo que es peor, ser absorbido por los grandes capitalistas que ultimamente han puesto su vista sobre la industria vitivinícola.-

Es necesario que estos industriales comprendan de una vez por todas, que no deben esperar comodamente que las medidas tomadas por el Gobierno resuelvan su triste situación, sino que deben encarar el problema desde sus raíces. La solución está sin duda alguna en la formación de Bodegas Cooperativas de elaboración y venta, que llevarán a nuestra industria vitivinícola a un estado de prosperidad del cual hoy está muy lejos. Se hace esta afirmación fundada en los beneficios obte-

(1) Publicación del Ing. Agrónomo Mario C.D. Cereza, en "Los Andes" de Mendoza - Enero de 1943.-

nidos en otros países; Francia, España, Italia, Dinamarca, etc., son elocuentes ejemplos de los resultados a que puede arribarse por medio de la cooperación.-

En nuestro país será la necesidad la que obligará a los vitivinicultores a pensar en la asociación; por este medio los que poseen algún viñedo, podrán emanciparse de la tutela del crédito extraño, ya que las cooperativas, por medio de sus propios créditos, concurrirán en ayuda de sus asociados en los trances difíciles para estos, trances a los que se hallan expuestos quienes cifran sus esperanzas en cosechas que están a merced de las inclemencias del tiempo, y no poseen un "fondo de previsión" que les permita afrontar tales dificultades; además un gran número de esos pequeños industriales, deben amortizar deudas contraídas en los largos años de crisis, otros hostigados por las exigencias del fisco o necesidades de los cultivos, etc, se ven obligados a proporcionarse dinero sin reparo, por lo que deben vender fuera de oportunidad, sin fijarse en los perjuicios que a ellos les acarrearán.-

Son muchos los que aún poseyendo pequeños establecimientos vitivinícolas, obtienen, por carecer de conocimientos enológicos, y por falta de medios para mejorarlos, productos inferiores, defectuosos, de difícil conservación y venta, viéndose obligados a malvenderlos ante el temor de perder su producción, ya que su ignorancia les impide prevenirse contra ciertas enfermedades que son muy comunes en el vino, y de fácil solución para el técnico, del cual no pueden disponer, ya que la escasa cantidad por ellos elaborada, no les permite afrontar los gastos que demandaría una dirección técnica.-

Por medio de la cooperación, la vinificación, hoy tan descuidada por parte del pequeño bodeguero, se hará mas racional y productiva; se evitará el gran desnivel que se origina en las cotizaciones al pasar de un año de cosecha escasa a otro que es abundante, pues las Cooperativas dispondrán de recursos, y los vinos elaborados con uvas de cepajes seleccionados, bajo la dirección de técnicos, podrán resistir en los envases el tiempo que sea necesario. Si la oferta es mayor que la demanda, reservarán las existencias para la campaña próxima, porque también dispondrán de vasijas de reserva, en las que la escasez no determinará alzas de consideración, porque se ofrecerán al mercado las

reservas y en consecuencia la cooperación, amortiguará las crisis y emancipará la industria de los intermediarios, quienes gravan en forma desproporcionada los distintos rubros que intervienen en la estructuración de los costos de los vinos.-

Con la cooperación, el progreso de la industria vinícola traerá aparejado el del cultivo de los viñedos, más aún en una zona como la nuestra, donde hay miles de hectáreas atacadas por la filoxera y tienen que reconstruirse a corto plazo, si no queremos que nuestro viñedo, orgullo de la industria, se convierta en llanuras desoladas ante el ataque del pulgón. Es de una importancia extraordinaria enseñar a los viticultores las variedades de vides americanas que mejor se adaptan a cada suelo y clima. Los gastos que las experiencias demandan para llegar a tales conclusiones, no los tendrá que hacer el agricultor aislado, que teme que los gastos hechos en experiencias sean infructuosos y recarguen los costos de producción, pero, con la cooperación las experiencias no representarán un sacrificio de importancia, ya que los gastos se repartirán proporcionalmente entre todos los asociados.-

En nuestro comercio de vinos existen tantos tipos y de tan distintas clases, que mas de una vez el consumidor no puede conseguir de nuevo aquel que ha satisfecho su paladar; esto se explica, pues existen muchos pequeños establecimientos y cada uno elabora tipos distintos de un año a otro, dado que la elaboración no se ha realizado en idénticas condiciones por la falta de una dirección técnica.-

En la actualidad estos pequeños industriales, entregan sus vinos a las grandes bodegas exportadoras, las cuales lo compran con el fin de obtener vinos provenientes de idénticas regiones todos los años, facilitando a sus peritos obtener los tipos con que surten a cada zona. Ellos conocen el verdadero valor que tiene en el comercio el "corte" o mezclas de los vinos, permitiéndoles estas mezclas obtener anualmente el tipo que mejor aceptación ha tenido en el mercado, sin notarse de un año para otro alteraciones organolépticas.-

Los pequeños elaboradores no pueden llegar a ello si no se asocian en bodegas regionales cooperativas.-

Aparte de estas ventajas de las cooperativas vamos a destacar las que son propias.-

a) - Ventajas Enológicas:

Las bodegas regionales son construídas de acuerdo con los últimos adelantos enológicos, para facilitar las diversas operaciones de la vinificación, consultando la ventilación y regulación de las temperaturas, de vital importancia, y que son exclusivas de cada zona. Poseen sus plantas de fermentación y elaboración perfectamente montadas al igual que todas las otras dependencias que exigen un establecimiento de esta índole, que son peculiares para cada región.-

En las bodegas cooperativas las operaciones de vinificación no constituyen un arte empírico, sino que es materia de una ciencia segura de sus resultados, porque poseen los materiales y técnicos que los pequeños industriales aislados no pueden alcanzar.-

b) - Ventajas Económicas:

Por medio de las Bodegas cooperativas regionales "el que posee mil vides podrá igual que el que posee millones", abaratar el costo de producción por unidad, ya que el trabajo se hace en gran escala y cuesta menos, lográndose la doble ventaja de obtener buen producto y ganar para este un mercado mas amplio y seguro, que a los viticultores aislados les es imposible lograr en las condiciones ordinarias de elaboración.-

El viticultor asociado entrega su uva a la Cooperativa quedando libre de los cuidados y eventualidades de la elaboración y de la venta oportuna de los vinos, operaciones que efectúa con perfección y facilidad la Cooperativa, asegurándole además una ganancia mayor que la que pueda lograr si opera aislado.-

Si el que posee grandes capitales, puede, sin ayuda ajena, cultivar sus viñedos y elaborar sus vinos empleando los procedimientos mas perfeccionados que le permite obtener mayor calidad y cantidad, el esfuerzo colectivo de los cosecheros de mediana y escasa fortuna, sirve para igualar y aún superar las ventajas industriales conseguidas por aquel, aumentando sus rendimientos no solo en calidad sino también en cantidad.-

c) - Ventajas Comerciales:

Al efectuar la venta de los productos aislados hacen aparecer

mayor número de ofertas, superando muchas veces el número de interesados, influyendo para que bajen los precios en perjuicio de los productores y de la industria vitícola. Este exceso de ofertas en el mercado es debido en parte a la falta de crédito imposibilitándolos a esperar mejores cotizaciones, en otras, la falta de envases, y en fin, algunos apremiados por la deficiente calidad de sus vinos, concurren a él con cotizaciones más bajas que repercuten sobre las transacciones que realizan, disminuyendo generalmente los precios, en perjuicio de quienes operan el comercio de vinos.-

En cambio, la venta colectiva realizada por intermedio de las Cooperativas, disminuye el número de las ofertas y mantiene el número de las demandas, haciendo desaparecer en gran parte la competencia ruinosa, mejora las cotizaciones y fija precios equitativos. Otro de los servicios de las Bodegas Cooperativas en el orden comercial, es liberar al viticultor del exagerado número de intermediarios (comisionistas, corredores, etc) que pesan sobre la producción en parte no proporcional a sus servicios, por el lugar preponderante que ocupan en la marcha de los negocios vinícolas.-

d) - Economía de los Fletes:

El transporte de los vinos en vagones tanques y toneles que pueden disponer las Cooperativas Vitivinícolas, trae aparejado ventajas económicas que no pueden aprovechar los productores aislados.-

e) - Acredita los Vinos Nacionales:

Elaborando siempre en idénticas condiciones y por medio del corte, logra formar tipos para cada región, difíciles de eliminar del comercio una vez impuestos por su calidad, no temiendo ser desalojados, mientras conserven esas cualidades logradas por la calidad de los frutos y la eficiencia de su elaboración, por vinos de otra procedencia, ya que los consumidores prefieren el mismo tipo, más aún respondiendo a las exigencias por ellos expuestas y difíciles de lograr con imitaciones.-

Recordemos la mala táctica de nuestros bodegueros de imitar, en vez de crear tipos propios que les hubieran permitido, si ellos fueran de calidad, tener un mercado fijo que no poseen.-

Nunca lograremos para la escasa exportación de nuestros vinos de mesa, una plaza determinada, ya que solo ha preocupado la imitación en lugar de imponer vinos de cualidades que solo pueden lograrse en nuestra zona vitícola, por razones climáticas que unidas a otros factores, impedirían sellos característicos en los vinos finos.-

Las Cooperativas Regionales que dediquen una sección de sus bodegas a esa elaboración, les corresponde iniciar esta nueva modalidad para nuestro comercio de vino, seleccionando primeramente sus cepajes de acuerdo a la región en que desarrollará sus actividades, luego usando una técnica apropiada, a los vinos que desea obtener, con características propias. Los inconvenientes que deberá afrontar en un principio para imponerlos, los verán resarcidos con creces una vez logrado este primer paso en beneficio de su prestigio y del adelanto de la industria.

f) - Ventajas Sociales:

La vitivinicultura es en muchas comarcas la producción que aún ofrece mayor beneficio, en virtud de que la vid, requiere para la utilización de sus frutos, múltiples industrias.-

En razón de ser una explotación intensiva, activa, contribuye a poblar el campo, y la cooperación, al hacerla más productiva, constituye el mejor recurso tendiente a disminuir el éxodo rural hacia ciudades y centros fabriles.-

La semilla de la cooperación, hasta hoy reacia en nuestro medio, ha empezado a dar sus frutos, al constituirse recientemente en el Departamento de Santa Rosa (Mendoza) una Cooperativa de pequeños viticultores que han comprendido los beneficios que la agremiación les reportará.

I I - CONQUISTA DE LOS MERCADOS INTERNACIONALES

Es este el segundo topico ya prefijado en nuestro estudio, para aportar la mejor solución al problema vitivinícola argentino, y a él nos abocaremos seguidamente.-

La conquista de los mercados internacionales para la colocación de nuestros vinos, constituye una política digna de la más preferente atención, tanto del estado como de los particulares; en efecto, lograr este propósito implica no solo un sensible aumento en el volumen de nuestras exportaciones, determinado por la influencia de este importante producto, sino que se contribuiría además a la obtención de un más marcado equilibrio que, ya lo hemos visto, solucionaría, aún en parte, las dificultades que traban la mejor marcha de nuestra industria vitivinícola.-

Nuestros Gobernantes deben extremar las iniciativas para que la exportación de nuestros vinos alcance el nivel deseado y más en relación con la importancia que la vitivinicultura argentina ha adquirido. Cabe señalar a este respecto, que, hasta el presente, este aspecto de nuestra riqueza ha sido casi completamente olvidado en los tratados de comercio celebrados por nuestro país, en los que raramente se menciona al vino como producto exportable. Estos tratados se relacionan principalmente con la exportación de nuestra producción agropecuaria, y, accesoriamente, con la de muchos otros productos argentinos exportables, entre los cuales no vemos la razón para que no se otorgue al vino el lugar que le corresponde y su colocación en escala en los países co-contratantes.-

Posibilidades de Exportación y Probables Mercados:

Agrava la imprevisión ya mencionada, el hecho de que hoy, como nunca, está nuestro país en inmejorables condiciones para la colocación de sus saldos vinícolas exportables.- Del eficaz aprovechamiento de esta situación de privilegio en que nos ha colocado el conflicto bélico que ha diezmando, sino devastado, el viñedo europeo, dependerá gran parte de lo que pueda lograrse en pro de la conquista de esos mercados, de la acreditación y afianzamiento de nuestro vino, y las posibilidades posteriores de continua exportación en escala.-

A este efecto, emerge de inmediato la necesidad del estudio de los mercados que insumirían probablemente la importación de nuestros excedentes o de stocks producidos, por su tipificación, especialmente a ese objeto, y el alcance de nuestras reservas con aptitudes para cubrir la eventual demanda ulterior.-

Es obvio señalar que el mercado obligado para nuestros vinos serían los países de América, cuyo volúmen de importación carece de verdadera importancia (normalmente ha oscilado alrededor de los 370 mil hectólitros anuales) pero que ofrecen indudable interés por la preferencia que demuestran algunos por los vinos finos, cuyo valor aumenta en relación proporcional a su categoría y especialidad.-

El primer lugar entre estos países importadores corresponde a Estados Unidos, con una importación anual de más de 125.000 Hectólitros, y el segundo a Brasil, con más o menos la mitad de esta cifra. Es interesante señalar acá el contraste existente entre el valor de las importaciones de estos dos países, lo que, por otra parte, corrobora lo que hemos manifestado en el párrafo anterior: el valor del vino importado por Brasil alcanza a solamente 3 millones de pesos m/n., mientras que el de EE.UU., con apenas el doble de volúmen, asciende casi a 30 millones de pesos m/n.- Esto nos pone en evidencia la franca preferencia de las importaciones estadounidenses hacia los vinos de calidad, licorosos, vermouth y champagne, y hacia esa tendencia, es precisamente donde deben dirigirse nuestros propósitos de afianzamiento de nuestra exportación.-

De la aceptación que logren acreditar nuestros productos en ese mercado, desde luego sin dejar de considerar las posibilidades en los restantes, y mientras se sigan haciendo sentir las consecuencias de la situación de emergencia creada por la guerra, dependerán ese afianzamiento y la consiguiente demanda del vino argentino.-

Stocks disponible y Tipificación de los vinos susceptibles de Exportación:

Lo previo y elemental para el fomento y organización de la exportación, sería determinar el exacto estado de nuestra capacidad colectiva de oferta, con minuciosa discriminación de tipos, cualidades y respectivas existencias.-

El principal interrogante, radica entonces en las existencias

de que dispone el país, con aptitudes apropiadas para la exportación.-

Nuestras elaboraciones de vinos de mesa, especiales, licorosos, champagnes, y vermouth, se han venido limitando hasta ahora, aproximadamente a los requerimientos del consumo interno. No pudiéndose reducir el ciclo de sus procesos industriales a voluntad, porque perjudicaría su mejor calidad, nuestras existencias, no pueden, en principio, ser lo suficientemente holgadas como para pretender una participación importante en nuestras exportaciones, tanto más si se considera que habrá que cubrir nuestro mayor consumo, lo que significará un aumento apreciable en la salida local de vinos finos.-

Como punto principal de nuestro programa, deben pues los productores e industriales argentinos propiciar e intensificar a un "máximo" la elaboración de productos vínicos aptos para la exportación, para poder abastecer con ellos los mayores requerimientos de los mercados internacionales.-

En la actualidad, aunque circunscripto al límite del consumo interno de nuestro país, nuestros productores elaboran toda la gama de vinos que figuran en las importaciones de casi todos los países, abarcando los vinos comunes, semifinos y finos de mesa, blancos, claretes y tintos, especiales y licorosos diversos, espumantes del tipo Champagne especialmente y vermouth de tipos italiano y francés.-

Nuestras elaboraciones de lujo, sin pretenderlas de la perfección de los grandes centros europeos, estimamos que pueden afrontar airoosamente los rigores de la exportación y merecer una franca aceptación en los nuevos mercados. Nos referimos en particular a los espumantes del tipo Champagne y a los vermouths, logrados con sobresalientes aptitudes y a un precio económico.-

En lo que respecta a los vinos especiales, licorosos y finos de mesa, la producción de nuestro país, como hemos visto, es muy diversificada y menos típica. Pero no obstante ello, los tipos más selectos del grupo precedente acreditan igualmente méritos ponderables para la exportación.-

Es de advertir que las características agroclimáticas de las zonas de producción, ejercen, como es sabido, una influencia más preponderante que la de la misma clase de uva, en la armonía constitucional y organoléptica del vino. De ahí que cada región caracterice sus elaboraciones con peculiaridades propias, cuya perfecta imitación en

otras regiones escapa a las posibilidades de la técnica enológica.-

"No siendo posible entonces que nuestros vinos posean en sus respectivos tipos comerciales las mismas cualidades que sus similares de otro origen, debe evitarse presentarlos como tales"

Al efecto, convendrá entonces individualizar sin alusiones que induzcan a la comparación; en esta forma se les estimará por sus propios méritos y no debemos olvidar que si sus aptitudes son satisfactorias, impresionarán agradablemente de primera intención.-

Con las salvedades expuestas, consideramos que los vinos nacionales, en sus distintos tipos comerciales, acreditan méritos susceptibles de determinar su franca aceptación en los mercados exteriores.-

Fomento de la Exportación de nuestros Vinos:

Ahora bien, preguntémosnos, si será factible afianzar los mercados internacionales para el consumo de nuestros vinos en la época de post-guerra. Serán esos países con el tiempo, los que absorberán nuestros excedentes vinícolas? Esta pregunta tiene indudablemente su respuesta, pero está acondicionada, por ahora, solo al consumo parcial de nuestros excedentes, a las normas que impriman los productores argentinos a la industria vitivinícola con vistas al comprador internacional, y en especial modo, a la inteligencia industrial, que conduzca a la conquista de esos mercados y a la simplificación de los numerosos requisitos que traban el libre comercio internacional de los vinos.-

Es necesario aclarar que con el esfuerzo y el tesón que tiene la unidad corporizada de todos los factores cohesionantes de la industria vitivinícola, es factible la conquista de mercados extranjeros que consuman nuestros vinos, pero son de imprescindible necesidad los buenos oficios de nuestros gobernantes para que la conquista de tales mercados sea un hecho real y cierto.-

Quando se trata por consiguiente de conquistar un mercado extranjero, exigente y expeditivo, es proverbial hacerlo con productos de inmejorable calidad para conformar la confianza y el interés posterior por su demanda. Estos productos crean costumbres y gustos; está demás decir entonces que el industrial, por su parte, tendrá que afianzar su nombre y crear en esos países el hábito del consumo de su producto; podrán entonces esos mercados contar con vinos argentinos de competencia, arraigados en el gusto del consumidor, como saldo de una

política hábil de afianzamiento.-

Para obtener también mayores ventajas a nuestras exportaciones, es necesario en todo lo posible que nuestros industriales se abstengan en la venta de los vinos "en masa" a los mercados extranjeros, si es que ellos no serán envasados directamente por agentes o personas encargadas de nuestros industriales o de nuestro gobierno. Caso contrario, los cargamentos globales van destinados en la generalidad de los casos, a suplir la falta de los vinos franceses, españoles o italianos, -que la guerra actual ha dejado en las bodegas europeas o en las cepas de procedencia.- Circunstancia que trabará el encomiable propósito ya expuesto, de acreditar por sus propios méritos los vinos arraigados en el gusto de los consumidores, como típicamente argentinos.-

En caso contrario, cuando las bodegas europeas estén en condiciones de exportar sus vinos, se puede correr el grave riesgo de que sus generosos productos intenten nuevamente la conquista de sus viejos mercados, sin que se asocie al consumidor de aquellos países, a la búsqueda de los vinos de nuestras marcas.-

Necesidad de Cooperación entre los Industriales:

Según nuestro criterio, serían de indudable conveniencia las sugerencias aportadas por el Sr. Gaudencio Magistocchi, en su artículo publicado en la Revista "Vinos, Viñas y Frutas" de Julio 1941, al referirse a la necesidad de cooperación entre los industriales exportadores.-

Propicia la constitución de un consorcio de exportadores, a objeto de centralizar en una entidad responsable y autorizada, las complejas actividades principales e inherentes a la exportación.-

La unidad de acción, entre otras ventajas, facilitaría la concurrencia de las pequeñas reservas, cuya participación debe presumirse muy oportuna para poder integrar un stock exportable suficientemente importante.-

Como además contribuiría al éxito de la empresa la más estrecha inteligencia entre proeedores y difundidores, permitiría costear mas facilmente los gastos que demandaría el envío de una comisión de exportadores, con la misión de concertar la colocación de los productos y de informarse en los propios mercados sobre sus respectivas capacidades adquisitivas, tipos de vino preferidos, responsabilidad de

los distribuidores; derechos y adicionales aduaneros, exigencias legales sobre composición y presentación comercial del vino, tipos de envases apropiados o exigidos, propaganda adecuada, costo de transporte, y, en suya, el conjunto de datos relativos a las actividades locales y exteriores de la exportación.-

El consorcio de exportadores centralizaría a su vez la oferta y propendería al mejor contralor de las exportaciones, de todo punto indispensable, a fin de evitar que intereses meramente especulativos, malogren sus resultados y atenten contra el prestigio de la industria.-

III - REGULACION DE LA PRODUCCION VITIVINICOLA

Llegamos así, tal como lo habíamos programado al iniciar este capítulo y detallado en el cuadro sinóptico correspondiente, a la otra medida que proponemos, tendiente a la solución del problema vitivinícola argentino, esto es, a la "Regulación de la Producción".-

No necesitamos repetir los comentarios que a este respecto ya hemos hecho en el curso de este trabajo, especialmente al referirnos a las Crisis Vitivinícolas; por otra parte, son de dominio ya público esas ausencias temporales de coordinación entre la producción y el consumo vinícolas, y las consecuencias que de ella derivan son accesibles hasta a los menos informados.- Lo necesario, y a ello concretaremos nuestra labor, es aportar la sugestión de las medidas o iniciativas propendientes a combatir el problema, entre las que merecen destacarse preferentemente la limitación, mediante un plan orgánico, en las futuras plantaciones de vid, la necesidad de construcción de bodegas regionales, tópicos que analizaremos seguidamente.-

Necesidad de un Plan Orgánico para las Futuras Plantaciones de Vid:

Ya conocemos nosotros que una de las principales causas que agravaron intensamente a la industria en su situación económica, y que dieron origen a las fuertes crisis que la azotaron, fueron las plantaciones desordenadas de vides en las mas aptas regiones vitícolas, sin responder a un adecuado plan regulador y poniendo de manifiesto la falta de previsión sobre los serios trastornos que estas plantaciones sin control alguno podían causar, como realmente lo hicieron, y como ese fuerte ritmo en las plantaciones, que acusaba una progresión no relacionada con un consumo estable, o poco variable, dió lugar al estado de superproducción que tan serios trastornos le ocasionado a la industria.-

Con estos antecedentes, es fácil observar que con el aumento del área cultivada, con nuevas plantaciones efectuadas sin control adecuado y sin la base de un plan regulador, se caería nuevamente en una política contraproducente, con el riesgo de retrotraer la industria, en plazo más o menos breve, a la situación caótica existente con anterioridad a la creación de la Junta Reguladora de Vinos; y alentar las producciones superiores al consumo, con la eliminación indefinida de

los excedentes del mercado, equivaldría a insistir en errores que pueden acarrear ingentes perjuicios.-

Se impone pues la necesidad fundamental de regular las futuras plantaciones de vides y se hace indispensable una reglamentación racional sobre la materia, para impedir sus graves consecuencias perturbadoras, asegurando el mantenimiento de la producción dentro de un margen correlativo al consumo. Cabe destacar también que a la razón principalísima de orden económico que acabamos de analizar, se suman poderosos motivos de orden industrial, a los que no son ajenos los propósitos de índole sanitaria, en lo que a la difusión de vides sanas y resistentes a las plagas se refiere.-

Aludimos en particular, al mejoramiento de las aptitudes de la producción, mediante la difusión de variedades selectas en las futuras plantaciones, que por ausencia, o reducidas proporciones en los cultivos actuales, retardan a la industria, por escasez de un elemento trascendental en su evolución hacia la tipificación y calidad de los vinos en general.-

En segundo término, la difusión de la filoxera en las zonas vitícolas, si bien sus estragos no han sido exagerados, como lo demuestra el rendimiento del viñedo nacional, exige la adopción inmediata de medidas defensivas sobre la base de asociaciones por injertos de variedades afines, resistentes al parásito, pues debemos considerar que pasado el periodo de adaptamiento del mismo, sus daños, como ocurrió en Europa, pueden provocar la devastación del viñedo.-

Estas medidas defensivas deben ser motivo de laboriosas investigaciones, para que aporten conclusiones definitivas sobre el comportamiento de los pies aptos a las características agrológicas de los sue los y afinidad de los mismos con los cepajes productores que interesan a la industria.-

En este programa, es de indudable interés que la colaboración del viticultor sea de importancia para intensificar el proceso experimental, y, lo que no es menos provechoso, a fin de que el viticultor adquiera capacidad en la difícil técnica de reconstitución del viñedo.-

En tales condiciones, y para lograr los objetivos enunciados recientemente, se hace indispensable que el Gobierno tome las medidas precaucionales del caso, a cuyo efecto conviene tener en cuenta, entre

otros, los siguientes puntos:

- a) Que el aumento de la capacidad productiva de los viñedos esté en concordancia con las posibilidades del consumo de vinos.-
- b) Delimitación racional de las regiones del país verdaderamente aptas para la mejor explotación económica de la vid, desde el punto de vista de sus condiciones agroclimáticas y de su influencia en la calidad de la producción.-
- c) Elecciones de vides típicas de vinos de alta calidad y gran adaptación a nuestras regiones vitícolas, para la tipificación y mejor calidad de las producciones.-
- d) Clasificación de las vides productoras y portainjertos resistentes a la Filoxera, uvas y otras adaptables a las aptitudes de las regiones delimitadas que controle.-

Con la fijación de un plan regulador de las futuras plantaciones de vid en nuestro territorio, que contemple, en sus lineamientos generales, los puntos a que hemos hecho mención, se logrará, en primer término, un mayor equilibrio entre el consumo y la producción de los vinos; se evitarán en gran parte la formación de excedentes, con lo que los precios de los productos vitivinícolas, guardarán la conveniente relación con los intereses de sus productores.-

Se beneficiará, en pocas palabras, a los intereses de productores y consumidores; a los primeros, porque además de obtener precios razonablemente remunerativos, consecuencia directa de la concordancia entre la oferta y la demanda, podrán ofrecer productos de mejor calidad, que harán honor a su procedencia; y a los segundos, porque se beneficiarán con la disponibilidad de vinos de calidad superior para su consumo a precios no prohibitivos; por fin, se logrará también un aumento general en el consumo interno de nuestro país, favorecido por las causas ya analizadas.-

Construcción de Bodegas Regionales Oficiales:

Otra de las medidas regulatorias que deben adoptarse para el mejor desenvolvimiento de la industria, es la construcción de Bodegas Regionales Oficiales, diseminadas equitativamente en las zonas produc-

toras, de acuerdo a la importancia de cada zona y a la gravedad de su problema.-

La construcción de estas Bodegas Regionales, para el cumplimiento de un mejor plan regulador, resulta actualmente indispensable, y esta necesidad, está segundada por la fundamental razón que aconseja la formación de un "stock" regulatorio, formado a retirar de los mercados productores los excedentes circunstanciales de la producción relacionada con el consumo, y que puede llegar a ejercer influencia antieconómica al incidir fuertemente sobre la demanda.-

La construcción de las mismas, las podemos estimar de fundamentales por su importancia reguladora, pues estarán destinadas al almacenamiento de las reservas y excedentes de los vinos, y reportarán indudables beneficios a la organización comercial de la industria, como así también a su perfeccionamiento técnico. En este sentido, han de contribuir a mejorar el proceso de elaboración y conservación de los vinos, facilitando la concurrencia de caldos con características constantes y aptos para el fraccionamiento, y facilitando la calidad tan necesaria para ser enviado en condiciones excelentes a los mercados consumidores.-

Por lo tanto, llenarán una finalidad inmediata de gran importancia, al permitir la obtención de productos con aptitudes típicas, adecuados al fraccionamiento, tanto para satisfacer a la industria privada, en constante incremento, como para abastecer oportunamente de vinos estacionados a las estaciones oficiales de fraccionamiento que pudieran instalarse en nuestro país, facilitando de esta forma la mejor organización del comercio vitivinícola y la mayor garantía de pureza y calidad de los vinos.-

Además, la formación del moderado y conveniente stock regulatorio, a conservarse en dichas bodegas, libraría a la industria y al comercio de vinos de una carga económica inconvéniente y ayudaría a precaver al mercado de las bruscas oscilaciones que la oferta desordenada puede provocar, estando en poder de los particulares las reservas excedentes.-

En lo que al costo de construcción de estas bodegas se refiere, es obvio destacar que con la valorización a obtenerse por el estacionamiento de los stocks excedentes - adquiridos por el Estado en un periodo de desequilibrio y a precios reducidos - y la posterior venta

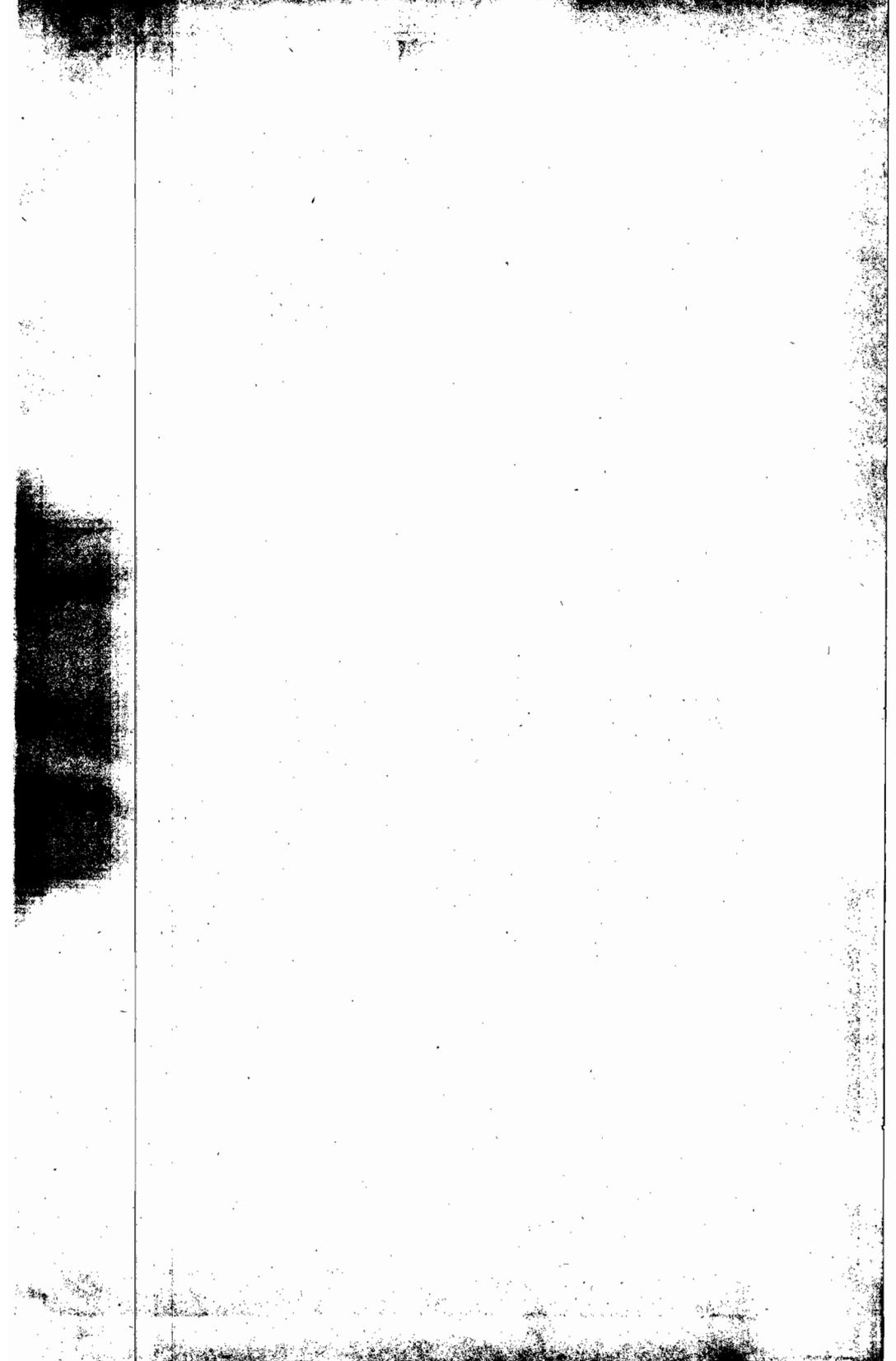
con el beneficio de ese estacionamiento y la circunstancia de efectuarse en una oportuna época de mayor demanda, serían susceptibles de amortizarse esos valores de costo.-

Desde otro aspecto, se proporcionarán los medios para solucionar la situación a que están abocados los viticultores sin bodega que existen en nuestro país, en contraste con la generalidad de los demás países vitivinícolas, en que todo productor de uvas es su propio elaborador, como así también a la de los pequeños bodegueros "trasladistas", a quienes se ofrecerá la posibilidad de disponer de económico y seguro almacenamiento para sus producciones, en los años de mayor desvalorización del producto.-

La ejecución de esta medida, habrá de evitar por consiguiente, las perturbaciones, que, con el advenimiento de cada cosecha, se producen en el ambiente industrial, ante la expectativa de su valor y de la perentoriedad de los términos para su colocación, situación que repercutiendo en el mercado de vinos, puede originar serios trastornos en los precios y determinar, frecuentemente, la paralización de las operaciones, por la estrecha relación existente entre el valor de la materia prima y el producto elaborado.-

Un importantísimo rol tiene para la economía general de las zonas vitivinícolas, el valor que se adjudica a la materia prima. Por lo tanto, no puede ser ajeno a ningún plan regulatorio, reducir las causas que inciden en la desvalorización de la uva, determinada por la urgencia en vender en conveniente estado de madurez, un fruto perseguido, expuesto a accidentes climáticos, comunes en la época de su recolección y a la merma considerable de su peso si se prolonga su permanencia en la planta.-

De ahí, que cuando más se disminuya el número de estos viticultores sin elementos para elaborar su vino, más se conseguirá atenuar los serios trastornos que se mencionan, agravados al extremo de encontrar dificultosa la colocación de uva en los años de vendimia super-abundante.-



I N D I C E

	Pág.
BOSQUEJO HISTORICO.....	1

C A P I T U L O I

HISTORIA DE LA VITIVINICULTURA EN CUYO

Determinación Geográfica.....	2
Descripción Colonial por Fray Reginaldo de Lizárraga.....	3
Otras noticias históricas sobre el cultivo de la vid.....	4
La Vid en Mendoza.....	5
Las primeras inspecciones a las bodegas.....	6
Primeras exportaciones.....	7
Nuevas inspecciones.....	7
Primer Censo de Mendoza.....	8
Primer Censo de Viñas y Potreros.....	8
La vid en San Juan.....	9
La "Charta" de Cuyo de 1787.....	10
Miguel Aimé Pouget.....	12
La obra de Pouget.....	14
El Gobernador de San Juan Don Justo Castro.....	15
La industrialización de la uva.....	16
René Lafebre y su influencia en Chile y Argentina.....	17
Fundación de la Quinta Normal de San Juan.....	18
Selección de variedades de cepas importadas.....	18
Importación de vides especiales en gran escala.....	18

La Industria moderna en Mendoza.....	20
Don Tiburcio Benegas.....	20
Los Pionners de la industria.....	23
Los propulsores.....	24

C A P I T U L O I I

SITUACION VITIVINICOLA ARGENTINA EN 1900

Consideraciones Generales.....	25
Las Provincias Vitícolas en 1900.....	27
Situación Vitivinícola de Mendoza en 1900:	
Clima.....	29
Terreno.....	29
Los viñedos.....	29
Los vinos.....	31
Situación Vitivinícola de San Juan en 1900:	
Clima.....	33
Terrenos.....	33
Los viñedos.....	33
Los vinos.....	35
Las bodegas.....	35
Industrias afines.....	36

C A P I T U L O I I I

DESENVOLVIMIENTO DE LA INDUSTRIA VITIVINICOLA ARGENTINA DESDE EL AÑO 1900 HASTA NUESTROS DIAS

Consideraciones generales.....	37
Plantaciones de Vid en el país:	
En la Provincia de Mendoza.....	37
" " " " San Juan.....	39
En las Gobernaciones de Rio Negro y Neuquén.....	39
En las restantes zonas vitícolas.....	39
Area plantada con vid desde 1920 a 1940.....	39
Viñedos erradicados por la Junta Reguladora de Vinos.....	
Situación de la Argentina en el conjunto mundial de países vi tivinícolas.....	44
Distribución de las propiedades vitícolas en la Argentina....	44

C A P I T U L O I VESTADO ACTUAL DE LA INDUSTRIA VITIVINICOLA ARGENTINA

	Pág.
Variedades de Explotación de los Viñedos Argentinos.....	46
Variedades típicas de vino.....	47
" de mesa.....	51
" de alta fantasía.....	52
Sistemas de Explotación de los Viñedos.....	56
Sistemas de Conducción de los viñedos.....	56

C A P I T U L O VPRINCIPALES CARACTERISTICASDE LAS ZONAS PRODUCTORAS ARGENTINAS

Consideraciones generales.....	59
Provincia de Mendoza:.....	59
Sistema de riego.....	59
Características del suelo.....	60
Clima.....	62
Existencia de viñedos.....	63
Variedades de Explotación.....	64
Sistemas de Explotación.....	67
Sistemas de Conducción.....	68
Provincia de San Juan:.....	69
Sistema de riego.....	69
Características del suelo.....	70
Clima.....	70
Existencia de viñedos.....	71
Variedades de explotación.....	72
Sistemas de Explotación.....	74
Sistemas de Conducción.....	75
Gobernación de Río Negro:.....	76
Sistema de riego, características del suelo y clima....	76
Existencia de viñedos.....	77
Variedades de Explotación.....	78
Sistemas de Explotación.....	79
Sistemas de Conducción.....	80

	Pág.
Gobernación de Neuquén.....	81
Clima, riego, suelo, existencia de viñedos, variedades de explotación, sistemas de explotación y conducción....	81/82
Provincia de La Rioja:.....	83
Riego, clima, suelo, existencia de viñedos.....	83
Variedades de Explotación.....	84
Sistemas de Explotación.....	85
Sistemas de Conducción.....	86
Provincia de Catamarca.....	87
Riego, clima, suelo y existencia de viñedos.....	87
Variedades de Explotación y y sistemas de explotación y conducción.....	88
Provincia de Salta.....	89
Clima, suelo y existencia de viñedos.....	89
Variedades de Explotación.....	90
Sistemas de Explotación.....	90
Sistemas de Conducción.....	91
Provincia de Jujuy.....	92
Clima, suelo y existencia de viñedos.....	92
Variedades de Explotación.....	93
Sistemas de Explotación.....	93
Provincia de Buenos Aires.....	94
Consideraciones generales, clima y existencia de viñedos	94
Variedades de Explotación.....	95
Sistemas de Explotación.....	95
Sistemas de Conducción.....	96
Provincias de Sta.Fé, E.Ríos, Corrientes, y Gob.de Misiones....	97
Consideraciones generales, clima y suelo.....	97
Existencia de viñedos.....	97
Variedades de Explotación.....	99
Sistemas de Explotación.....	100
Sistemas de Conducción.....	100
Provincias de Córdoba, San Luis, Sgo.del Estero y Tucumán....	101
Consideraciones generales, clima y existencia de viñedos	101
Variedades de Explotación.....	104
Sistemas de Explotación.....	105
Sistemas de Conducción.....	105

C A P I T U L O V IRESULTADOS ECONOMICOSDE LA VITIVINICULTURA EN LA ARGENTINA

	Pág.
Producción de Uva en la Argentina.....	106
Producción de uva en Mendoza.....	107
" " " " San Juan.....	111
" " " " Río Negro y Neuquén.....	113
Elaboraciones de vino en la Argentina.....	115
Elaboración de Mendoza, San Juan, Río Negro y Neuquén...	117/121
" en las otras regiones Argentinas.....	121
Subproductos de la Industria Vitivinícola.....	123
Residuos de elaboración:	
Orujo.....	123
Semilla de Uva.....	125
Escobajo o Raspón.....	125
Tártaro.....	126
Borra.....	127
Principales subproductos:	
Acido Tartárico.....	128
Alcohol.....	131
Aceite de semilla de Uva.....	134

C A P I T U L O V I ICOMERCIALIZACION DE LOS VINOS

Envases Utilizados en el Transporte de los vinos.....	136
Transporte de los vinos a los mercados de consumo.....	141
Consumo "per-cápita" de vinos en la Argentina.....	144
Bienestar de la Población.....	148
El precio del vino y el consumo.....	149
Calidad de los vinos.....	150
Estiramiento o aguado de los vinos.....	151
Diversidad de Gremios Vitivinícolas.....	152
Viñateros y Bodegueros, trasladistas o exportadores....	152
Crisis de la Industria Vitivinícola Argentina.....	154
Primera, segunda y tercera crisis.....	155

C A P I T U L O V I I ISOLUCIONES AL PROBLEMA VITIVINICOLA ARGENTINO

	Pág.
Consideraciones generales.....	158
I - Eliminación del Infraconsumo.....	160
1) Levantamiento del bienestar económico de la población	161
2) Uso obligatorio del expendio de vino en botellas y plantas fraccionadoras.....	162
a) Mejoramiento de la calidad de los vinos.....	164
b) Eliminación de intermed. y fracc.particulares.	164
c) Defensa de los pequeños industriales.....	165
3) Estabilización de los precios.....	165
4) Mejoramiento de la calidad de los vinos.....	167
5) Selección de variedades cultivables.....	169
6) Elaboraciones técnicas e higiénicas.....	171
7) Creación de cooperativas vinícolas.....	173
a) Ventajas enológicas.....	176
b) Ventajas económicas.....	176
c) Ventajas comerciales.....	176
d) Economía de los fletes.....	177
e) Acredita los vinos nacionales.....	177
f) Ventajas sociales.....	178
II - Conquista de los Mercados Internacionales.....	179
Posibilidades de Exportación y Probables Mercados.....	179
Stocks disponibles y tipificación de los vinos.....	180
Fomento de las exportaciones de nuestros vinos.....	182
Necesidad de cooperación entre los industriales.....	183
III - Regulación de la Producción Vitivinícola.....	185
Necesidad de un plan orgánico para futuras plantaciones.	185
Construcción de Bodegas Regionales Oficiales.....	187