

**TERCERAS JORNADAS NACIONALES DE HISTORIA SOCIAL**  
**11, 12 y 13 de mayo de 2011**  
**La Falda, Córdoba - Argentina**

**Mesa 4: Familias, mujeres y género**

**Autor:** Mabel Benavídez de Albar Díaz

**Inserción institucional:** Universidad Nacional de San Juan. Facultad de Filosofía, Humanidades y Artes: Departamento de Lengua y Literatura Inglesa e Instituto de Historia Regional y Argentina “Prof. Héctor D. Arias”.

**Situación de revista:** Profesora Titular. Investigadora.

**Dirección particular:** [mabenaviad@yahoo.com.ar](mailto:mabenaviad@yahoo.com.ar)

**Dirección institucional:** Av. Ignacio de la Roza 230 Oeste CP 5400 - [ingles@ffha.unsj.edu.ar](mailto:ingles@ffha.unsj.edu.ar). Mitre 317 (O) - San Juan - CP 5400 - [ihra@ffha.unsj.edu.ar](mailto:ihra@ffha.unsj.edu.ar)

**Título:**

**“Asumiendo el manejo de viñas y parrales: Mujeres propietarias en la segunda mitad del siglo XX sanjuanino”**

**I. Introducción**

A lo largo del siglo XX, la principal explotación agroindustrial en las provincias de San Juan y Mendoza fue la vitivinicultura, introducida e iniciado su desarrollo en épocas coloniales y muy conectada desde fines del siglo anterior, con los grupos inmigrantes provenientes de España e Italia, quienes gradualmente fueron legándola a sus descendientes argentinos.

Habiendo ya realizado estudios micro sobre la participación de actores masculinos de origen español en explotaciones vitivinícolas sanjuaninas y sobre cómo las mujeres eran mostradas en imágenes de la actividad hacia 1910,<sup>1</sup> nuestro interés en este trabajo se dirige a mujeres sanjuaninas que gradualmente se fueron haciendo visibles en la segunda mitad del siglo XX y sobre quienes no hay muchos estudios disponibles: mujeres propietarias de San Juan que conducen ellas mismas las explotaciones de parrales y viñas. Puntualmente estudiamos el caso madres de familia que, ante la ausencia masculina, se hacen cargo del manejo de fincas vitivinícolas que habían sido desarrolladas y conducidas hasta ese momento por los hombres de la familia. Nos ha sido posible realizar este acercamiento microhistórico en base a fuentes orales,

---

<sup>1</sup> Estamos refiriéndonos a: “*Los parrales y las viñas no se siembran*’. Pautas y comportamientos de la sociedad rural vitivinícola”, en II Jornadas Nacionales de Historia Social, La Falda, 13-15 de mayo de 2009, Córdoba. También a: “Mujeres y Vitivinicultura: el valor documental de las imágenes en los festejos del Primer Centenario”, X Seminario Iberoamericano Vitivinicultura y Ciencias Sociales, 2007, Mendoza, CD 978-950-774-138-8.

materiales y bibliográficas, memoria de miembros de la familia, archivos privados de las explotaciones y el valioso aporte de imágenes fotográficas existentes en el ámbito doméstico de las mujeres estudiadas.

## **II. Mujeres y vitivinicultura. Siglos XVIII a XX**

Desde tiempos remotos, la participación de las mujeres en distintas actividades económicas ha sido casi invisible, no sólo para los ojos de sus contemporáneos de las clases dirigentes, sino también para los historiadores, quienes estuvieron principalmente dedicados al estudio de actividades públicas y económicas llevadas a cabo por actores masculinos, o las pocas mujeres que se hacían conocidas, estaban siempre ligadas a hombres públicos conocidos. Mientras tanto, las mujeres comunes permanecían recluidas en el mundo del hogar y la crianza de los hijos, sin ser muy tenidas en cuenta por la calidad y cantidad de sus labores fuera del ámbito doméstico, como la vitivinicultura. En muchos casos trabajaban en explotaciones económicas propias o ajenas, muchas veces junto a los niños, para proveer a su sostenimiento y el de sus familiares, o en ayuda de los hombres en el mantenimiento familiar, función en la que eran poco valoradas y hasta consideradas como seres inferiores, casi sin derechos.

Por características propias de la vitivinicultura, basada en una onerosa plantación-instalación permanente, que se prepara con varios años de antelación al momento en que empieza a producir en forma rentable y a la que hay que atender durante todo el año de toda su vida útil, que puede llegar hasta varias décadas, la tierra debe pertenecer al dueño de la plantación y la dotación de agua de riego artificial es un requisito indispensable para la vida y producción de las uvas.<sup>2</sup> Asimismo, se deben tener en cuenta las distintas etapas de las explotaciones, que podemos resumirlas en plantación y cultivo sostenido en el tiempo, en el manejo de los frutos para consumo en fresco o pasas, o para la producción vínica realizada en las bodegas o destilerías. Paralelo a eso, corren todas las operaciones comerciales necesarias a lo largo de esta explotación económica tan particular, partiendo desde la adquisición de tierra que pueda irrigarse artificialmente, pasando por el equipamiento de maquinarias y herramientas, la selección y compra de los productos que se aditarán al cultivo, así como la contratación y manejo de distintos niveles de personal adecuados para cada etapa de la explotación. Finalmente llega la comercialización en condiciones convenientes, de la uva, la pasa o

---

<sup>2</sup> Nos hemos referido a esta temática de las características de las explotaciones vitivinícolas y su vinculación con los actores sociales vinculados a ellas en “*Los parrales y las viñas...* . Op. Cit.

el vino, si es que se eligió recurrir al sistema de maquila esperando obtener mejor precio.

Como decíamos mas arriba, la presencia de la mujer en actividades económicas, no era tan visible, contrario a lo que ocurría con los hombres. Para el caso de mujeres propietarias de viñas o parrales en Sudamérica, hay investigadores que en los últimos años las han sacado a luz, en base a distintos registros coloniales de Argentina y Chile, como es el caso de Lacoste, quien ha realizado un exhaustivo estudio de pequeñas propietarias vitícolas del siglo XVIII en Cuyo. Desde la orfandad y la pobreza pudieron con sus viñas lograr la movilidad social, aspectos que principalmente se han llegado a conocer a partir de sus testamentos. La sanjuanina Juana Torres, fue además viuda y, de no haberse dedicado a la vitivinicultura, no habría prosperado hasta salir con solvencia de la indigencia. Ya casi en sus últimos años de vida, sin haber recibido ninguna herencia, tenía un parral importante y una bodega donde elaboraba vino, además de una destilería, cuyo aguardiente ella comercializaba en Buenos Aires. A sus siete hijas pudo otorgarles dotes que favorecieron sus casamientos. Con su comprovinciana María Negrete, compartieron el origen como huérfanas pobres y el final de viñateras prósperas en base a su propio esfuerzo. María también llegó a ser dueña de varias hileras de viña, un lagar, un alambique, herramientas y balanzas. Similares ejemplos del aporte de las mujeres al desarrollo socioeconómico también se producían en Chile. Además de Juana Torres y de María Negrete, también han visto la luz los casos de María Aguirre, María Contreras y Picón, Josefa Ladrón de Guevara, la sanjuanina Agustina Echegaray y Melchora Lemos, quien favoreció el proceso de remplazo de vasija cerámica por recipientes de madera y que era la mujer más rica de Mendoza. En opinión de Lacoste, las bodegas y los viñedos, junto con el esfuerzo de sus gestores, entre ellos muchas mujeres solas, solteras, divorciadas o viudas, contribuyeron a generar un modelo económico vitivinícola de pequeños propietarios con importante movilidad social.<sup>3</sup>

Respecto al devenir del siglo XIX, también hay abundantes constancias relacionadas exclusivamente con mujeres de San Juan de diversas ocupaciones y con su convicción y participación decidida en diferentes ámbitos, que les permitieron seguir “adelante frente a situaciones adversas, sin importar las consecuencias, defendiendo

---

<sup>3</sup> Pablo Lacoste (2008), *La Mujer y el Vino*, Mendoza, Editora Andina Sur, 157-173.

siempre los intereses de su grupo familiar”.<sup>4</sup> En su recorrido, Patricia Sánchez revisa los casos de viudas, que participaban en el control del patrimonio familiar, consistente en propiedades agrícolas y vitícolas. Al nombrarlas y describir las explotaciones que tenían y sus problemáticas, se llega a verles el rostro a varias de ellas, como Doña Vicenta García, dueña de dos molinos, o Doña Tránsito de Oro, viuda del gobernador José Ignacio de la Roza, que administraba varias plantaciones, entre ellas potreros de alfalfa, huertas y viñas, o Doña Josefa Salinas, propietaria de una finca, que supo denunciar a vecinos que no le permitían la entrada de agua a sus cultivos, o muchas otras cuyos patrimonios se disminuyeron por las contribuciones forzosas para los ejércitos de la Patria. Por medio de estas investigaciones, se pudo dejar en evidencia la iniciativa, el esfuerzo y empeño de estas mujeres que principalmente pretendían resguardar el patrimonio de sus familias.<sup>5</sup>

Coincidente con la fuerte consolidación de la producción de pasas de la provincia de San Juan a fines del siglo XIX, aunque sin verles el rostro, se saca a luz la participación femenina por medio del Segundo Censo Nacional realizado en 1895. Con la evidencia de los registros, se supo que varias centenas de trabajadores, mayormente mujeres y niños, conformaban el personal permanente y temporario de los establecimientos elaboradores de pasas de uva. Sin haberse producido modernización tecnológica en los procesos de elaboración de las siguientes décadas, se deduce que la pasería siguió contando con una alta ocupación femenina para las distintas etapas de esta minuciosa actividad vitícola.<sup>6</sup>

Si nos preguntamos en cuál fase de la vitivinicultura es frecuente encontrar a las mujeres en tiempos pretéritos, no hay dudas de que será en tareas que no necesiten excesiva fuerza física ni cualidades intelectuales, pero sí en cambio minuciosidad, cuidado, perseverancia y paciencia para labores manuales. Es así que, en archivos documentales y en tempranas imágenes fotográficas de fines del siglo XIX o principios del XX, las mujeres obreras vitivinícolas son detectadas principalmente en las labores manuales de cosecha, selección y embalaje de uva para consumo en fresco, en el

---

<sup>4</sup> Patricia Noemí Sánchez (2001), “Sostén familiar en tiempos difíciles: Mujeres propietarias y productoras en San Juan en la primera mitad del siglo XIX”, en: Celia López (Dir.) (2001), *Mujeres rescatadas del Olvido*, San Juan, Universidad Nacional de San Juan F.F.H.A., 48.

<sup>5</sup> *Ibidem*, 49-56.

<sup>6</sup> Richard-Jorba, R., Pérez Romagnoli, E., Barrio, P., Sanjurjo, I. (2006), *La región vitivinícola argentina: transformaciones del territorio, la economía y la sociedad, 1870-1914*, Buenos Aires, Universidad Nacional de Quilmes, 179-180.

extendido de uva al sol para obtener pasas, así como en la selección y embalaje de las mismas. Donde no hemos detectado constancias visuales, ni de otro origen, respecto a su presencia es en el interior de las bodegas o destilerías tecnificadas del mismo período, ni durante el resto del siglo XX, a excepción de la línea de envasado, etiquetado y expedición.

Ya para 1904 se había publicado el informe acerca de las clases obreras, que fue realizado por el médico Juan Bialeto Massé, tras un cuidadoso recorrido por gran parte del país.<sup>7</sup> Respecto a la vitivinicultura, en la provincia de San Juan visitó Bodega La Germania de Marengo y Cereceto, una bodega pequeña de Pringles y el gran establecimiento de Francisco Uriburu en Caucete, caso en el que hace especial referencia a las mujeres trabajadoras en las labores de campo. Entre los comentarios vertidos por Bialeto Massé, en reiteradas oportunidades presta especial atención a las mujeres trabajadoras, hace descripciones vívidas y opina cualitativamente acerca de las labores femeninas y de las condiciones en que las realizan, aspectos que analiza cuidadosamente. En su opinión, “*las mujeres son superiores a los hombres*” y, precisamente en tareas donde hace falta cuidado, “*la mujer es más hábil, más ligera y escrupulosa*” y ellas participan principalmente en la cosecha, tarea que realizan con delicadeza sin golpear los racimos, mientras los hombres acarrear los canastos o las vigilan. Ellas son buenas también para atar las cepas ya podadas, para *despampanar* – cortar los brotes innecesarios- y también para “*matar los bichos,*” con la ventaja para los patrones que mientras a un peón se le pagaba \$1,20 en letras de Tesorería el jornal, a las mujeres se les abonaban sólo 50 centavos y a los niños 40.<sup>8</sup>

Una buena fuente de información respecto al rol de las mujeres, en las distintas etapas de las actividades vitivinícolas, la tenemos en las abundantes fotografías que en 1910 publicó el Centro Vitivinícola Nacional, *La Vitivinicultura Argentina en 1910*, y que hemos estudiado detalladamente en 2007 interpretando el significado de la aparición de las mujeres en las imágenes de ese libro.<sup>9</sup> La óptica masculina de los

---

<sup>7</sup> Juan Bialeto Massé, Juan (1905), *El estado de las clases obreras argentinas a comienzos de siglo*, Córdoba, Reedición 1968, Universidad Nacional de Córdoba. Bialeto fue comisionado por el gobierno argentino para recorrer el país y elevar un informe sobre las condiciones de los trabajadores y en cada provincia visitada eligió distintas actividades.

<sup>8</sup> Bialeto Massé, op. cit, 940, 941. Estos detalles los brinda Bialeto en relación con el gran establecimiento de Francisco Uriburu, de Caucete.

<sup>9</sup> Nos estamos refiriendo a nuestro artículo “Mujeres y Vitivinicultura: el valor documental de las imágenes en los festejos del Primer Centenario”, en X Seminario Iberoamericano Vitivinicultura y Ciencias Sociales, Mendoza, 2007, CD 978-950-774-138-8, basado en la publicación del Centro vitivinícola mencionada, publicada en Buenos Aires por Emilio Coll e Hijos.

autores ubicados en Buenos Aires, pone en evidencia muchas de las labores de los hombres, las que realizaban las mujeres y el rol que ellas tenían en la sociedad y en los ámbitos vitivinícolas manejados por los hombres. Correspondiente a esa época, no es frecuente poder detectar que el trabajo femenino de zonas rurales aparezca expresamente en la historiografía vitivinícola laboral de San Juan, pero sí se encuentran indicios en las fotografías del libro estudiado, que las presenta casi como figuras decorativas en escenas de cosechas u otras labores estacionales, en cuyos epígrafes, en general, no son nombradas ni se hace referencia a ellas.

En las labores de campo, como cosecha y tendido de uva al sol para desecación, en las imágenes aparecen mujeres ayudadas por niños de ambos sexos, mientras que quienes las controlan son siempre hombres. Desde chicos, los niños ayudan en las labores de sus mayores. Es el llamado *trabajo familiar*, donde el jefe del hogar es contratado por el patrón debido a que no es un hombre solo, sino que detrás de él hay un grupo de mujeres y niños, cuyas labores en beneficio del patrón se tornan en borrosas o invisibles, aunque necesarias. El trabajo de ellas es temporal, poco o nada remunerado, mientras que el de los hombres adquiere permanencia, trabaja todo el año, enganchando distintas labores estacionales vitícolas. Estas obreras son siempre contratadas, dirigidas y vigiladas por los hombres. Hasta en la selección de pasas, el capataz que las vigila es hombre, mientras que no hay mujeres a cargo del control laboral en ninguna de esas tareas.

La tecnificación de la maquinaria de bodega no se igualaba con las labores de campo, donde se seguía con el uso de animales para los implementos agrícolas y el transporte de los frutos a bodega o a las estaciones de ferrocarril, siendo todos manejados por hombres. Según las fotos, la mayoría del personal de campo son hombres, en una proporción de diez a cuatro mujeres. Todas las tareas agrícolas y de bodega necesitaban de una gran cantidad de peones, los que trabajaban en largas jornadas de sol a sol, con casi inexistente legislación laboral o protección por parte de la patronal.

En el interior de las bodegas de principios del siglo XX, cuando ya abundaban las grandes bodegas o bodegas mecanizadas, en reemplazo del lagar familiar o doméstico, no aparecen mujeres trabajando en las secciones de elaboración en ninguno de los establecimientos incluidos en el libro estudiado. Mientras que los hombres están asociados con el trabajo duro, técnico y de control, pueden encontrarse mujeres en las tareas de campo y de galpón para preparación de uva en fresco y en algunas bodegas, en

la sección de etiquetado y embalaje. Todas estas características detectadas en las fuentes bibliográficas son coincidentes con los relatos escuchados en familia y con los entrevistados consultados respecto al siglo XX.

“Que yo sepa, las mujeres nunca trabajaron en labores de elaboración dentro de las bodegas. El trabajo de bodega no era trabajo para mujeres. Sólo trabajaban como obreras de finca...

Antes, en la cosecha iba el marido, la mujer y los niños. Los niños servían para recoger los granos de uva y cosas parecidas.... A la hora de comer comían bajo un árbol o bajo el parral con la madre y el padre. Hoy en día los niños no pueden estar ni ayudando en la cosecha....

En nuestra bodega de San Juan teníamos las (mujeres) etiquetadoras, pero no para vino, porque el vino iba a Buenos Aires a granel, donde se fraccionaba. Las etiquetadoras eran para el anisado, la grapa y el vermouth... desde 1948 y hasta los 70... Teníamos como quince mujeres. Trabajaban cuando era la temporada en que se envasaban esas bebidas. Siempre llamábamos a las mismas mujeres.”<sup>10</sup>

Por otro lado, las esposas y mujeres miembros de las familias de los propietarios, son presentadas en las fotografías de 1910 junto a los niños únicamente en un rol decorativo, como imagen distintiva de señora de la casa, en nada vinculada con el trabajo duro ni rural, acorde con el nivel social y económico al que pertenecen los propietarios de los establecimientos. Según la lectura de la imagen, ellas también están ubicadas en un lugar sin voz, pero sin trabajo productivo que conocer ni realizar, sólo madres, esposas y amas de casa, con la apariencia de un adorno dentro de la estructura social y económica conducida por los hombres.

### **III. Mujeres propietarias y el manejo de viñas y parrales en el siglo XX**

#### **III.a. El caso de Amanda**

Allá por 1915 nació Amanda María Pelle, en Azul, provincia de Buenos Aires, hija del poeta y constructor genovés César Pelle Bogliolo y de Rosa Porro Galli, azuleña también y perteneciente a una familia de origen italiano que tenía campos en los alrededores de Azul. Ya recibidas de maestras en la Escuela Normal de Lomas de

---

<sup>10</sup> Mario Pulenta, bodeguero perteneciente a la familia que fue propietaria de Bodegas Peñaflor. Entrevista en San Juan, febrero 27 de 2011.

Zamora, ella y su hermana menor Yolanda, y por contactos de su padre con un sacerdote, consiguieron cargos para ambas en una escuela rural nacional del lejano Departamento 25 de Mayo en la provincia de San Juan. Tras largo viaje en tren con varias combinaciones, a un lugar tan desconocido que ni lo habían encontrado en los mapas, llegaron las dos hermanitas, -Amanda con 21 y Yolanda con 19 años- a la población cabecera del departamento, Villa Santa Rosa, e iniciaron sus labores docentes en julio de 1936.<sup>11</sup>

A los pocos años, ambas se casaron con jóvenes que conocieron en esa zona; Yolanda en 1938 con el maestro y recientemente nombrado director de otra escuela nacional cercana, Augusto Orellano Walsen,<sup>12</sup> y Amanda en 1940 con Manuel Cecilio Benavídez, propietario de una finca vitivinícola y bodega no muy lejanas. Tras un tiempo, Yolanda consiguió traslado a la escuela de su esposo y en la vivienda contigua a la escuela provista para el director, vivió por muchos años la creciente familia de la maestra y el director Orellano. Amanda constituyó su hogar en la finca de su esposo y el resto de la familia de él se mudó a la ciudad. Para continuar trabajando como maestra, ella viajaba diariamente a la escuela en sulky, pero desde 1948 lo hacía en el automóvil que su marido compró para ella y que aprendió a manejar sin mayores problemas.

La finca había sido adquirida por Rafael Benavídez en 1920 y en ella vivía toda la familia, incluida Leocadia, la madre de los cinco hijos, de los que Manuel Cecilio era el mayor y único varón. Con una extensión de 167 hectáreas, era una finca considerada “grande” para una zona vitivinícola, la que gradualmente fue desmontada y cultivada con potreros de alfalfa y parrales. Siendo Manuel Cecilio el único que colaboraba con su padre por ser hombre, en este caso quedó en evidencia que las actividades económicas y de trabajos productivos hacia afuera del hogar, no les pertenecían a las mujeres. Ni Leocadia ni sus cuatro hijas nunca participaron en nada relacionado con la finca. Por el contrario, ellas se dedicaban de pleno a las tareas del hogar, incluidas las labores de bordados, tejidos y costura para el uso familiar, así como a la elaboración de dulces y conservas de frutas y verduras y también participaban en los carneos, con la consiguiente producción de jamones y embutidos.

En 1938, Manuel Cecilio compró la finca a su padre y poco tiempo antes también había adquirido una pequeña bodega en las cercanías. Aunque de tecnología

---

<sup>11</sup> Libro Histórico N°1 de la Escuela ex Nacional N° 140, Villa Santa Rosa, Departamento 25 de Mayo, San Juan. Iniciado ca 1937, folio 12.

<sup>12</sup> Libro Histórico N°1 de la Escuela ex Nacional N° 67 (Hoy “Pascual Chena”), en Pozo del Salado, Departamento 25 de Mayo, San Juan. Iniciado en 1940, folio 23.

antigua, el establecimiento tenía la ventaja de una capacidad de molienda y almacenamiento de 1.300.000 litros, casi a medida de la producción propia de la finca. Manuel Cecilio en forma unipersonal manejaba todas las actividades productivas y comerciales. El principal producto de la finca era la uva para consumo en fresco y vinificar, habiendo llegado a tener 60 hectáreas de parral, importante cantidad para el rubro. En ambas unidades había un capataz que colaboraba en la supervisión de las labores. El patrón, también controlaba los carros tirados por animales y el camión para acarreo de la uva, el aserradero donde se fabricaban cajones para envasar la uva, así como los envíos hasta la estación de tren de las cercanías, que eran transportados a Buenos Aires. En forma personal, sin ninguna clase de auxiliares administrativos, también manejaba una simple administración de escritorio, así como todas las operaciones bancarias y comerciales de compra, venta y cobros.

Cuando devino el terremoto de 1944, tuvieron que construir en la finca una gran habitación de emergencia, debido a los daños ocurridos a la antigua casa familiar y en donde también se albergaron por un tiempo los demás familiares de Manuel Cecilio que habían tenido problemas en sus casas de la ciudad de San Juan. Contiguo a esas viviendas, en 1947 se concluyó la construcción y equipamiento de una amplia casa antisísmica a donde se mudó la familia de Amanda y Manuel Cecilio con los cuatro hijos que habían nacido a lo largo de la década. Gradualmente los tres niños mayores empezaron a concurrir a la escuela junto con su madre.

Mientras Amanda trabajaba de maestra en la escuela de campo y los hijos iban creciendo bajo su tutela, nunca tuvo ninguna participación en las tareas productivas que realizaba su marido, ni tampoco ningún conocimiento específico de lo que ocurría. Ni ella ni nadie esperaba que fuera de otra forma; ella hacía lo mismo que su suegra Leocadia y además trabajaba de maestra. Según ella misma recordaba en años posteriores, todo lo que oía y observaba en el *día a día* de la finca, parece que se le grababa en su mente como si hubiera ido lentamente leyendo un libro, para luego dar una clase. Asimismo, el espíritu de progreso que le permitió concretar en 1936 la aventura de viajar con su hermana menor a un lugar desconocido y lejano, para trabajar de maestras y poder colaborar con sus padres en los años de la crisis que castigó a toda la población, ese mismo espíritu le permitió en 1948 aprender a manejar el automóvil que su esposo compró para ella, Con ese mismo automóvil llevaba a sus hijos a Caucete, población distante 10 kilómetros, a tomar clases de piano, mientras ella los

esperaba todo el tiempo en la puerta, para volver a su casa a seguir con las tareas del hogar y preparar las clases para el día siguiente.

Como en la escuela sólo se dictaba hasta cuarto grado, con el antiguo *primero superior* incluido, se decidió el traslado de la familia a la ciudad de San Juan, lo que concretó en 1951. Aparte de ir a la escuela, los cuatro niños irían a otras actividades complementarias, como clases de piano, pintura, declamación, bailes criollos o idioma inglés para complementar la educación. Amanda renunció a su cargo de maestra “para que se dedique a la crianza de los niños”, pues “no le hacía falta trabajar de maestra”, según afirmaba Manuel Cecilio. En los siguientes años, estuvo siempre dedicada a sus hijos, permaneciendo al interior del ámbito doméstico.

Diez años después, las desavenencias en el matrimonio y las infidelidades del esposo, con los hijos ya crecidos, provocaron una crisis que terminó en divorcio legal. A consecuencia de éste, se dividieron los bienes, para quedar Manuel con la bodega y todo el vino de la cosecha anterior, mientras Amanda recibió la casa habitación de la ciudad, donde vivía con los hijos, y la finca, además de una deuda importante que anualmente debía ir cancelando a su esposo, para compensar los bienes que había recibido por sobre lo que le correspondía de la repartición de bienes.

Seguramente que, con el coraje que tuvo como joven maestra, pero ahora más adulto y reforzado, Amanda empezó con algo que nunca había hecho, ni imaginado que era capaz de hacer.

El traspaso de bienes se concretó a principios del ciclo vitícola y ella no recibió ningún vehículo. Para hacerse cargo de la finca y las labores estacionales que no podían esperar, viajaba en ómnibus cuarenta kilómetros y luego caminaba diez cuabras por el campo hasta llegar a la casa donde había vivido y desde donde debería conducir la explotación. Contó con la ayuda de Roberto, de veinte años, el hijo varón mayor, y al poco tiempo consiguió un capataz que conocía la actividad. Obtuvo un préstamo bancario con el que compró un Jeep para sus viajes y el transporte de gasoil para los tractores y motores. Poco a poco fue organizándose con grandes economías en la finca y en el hogar, para poder continuar con la permanente atención de los parrales y plantaciones de chacras. Asimismo, mantenía a una de las hijas que estudiaba en la Universidad de Córdoba. Para levantar la primera cosecha desde su administración, tuvo que conseguir financiamiento bancario y también debió iniciarse en la visita a las oficinas de bodegas para negociar la venta de sus uvas, pues todas se destinaban a vinificar. A los cuarenta y siete años, estaba haciendo todo por primera vez.

Mientras los hombres viñateros de esos tiempos se juntaban en los cafés de la ciudad, en tertulias que les permitían conocer acerca de los precios que se rumoreaban y de las labores que se podían hacer en vista de la situación económica del momento, para Amanda, que era mujer divorciada y no debía exponerse a habladurías respecto a su vida privada, no existía esa oportunidad de socializar al conversar con los demás y recoger ideas. Debía volver a su hogar para continuar con las tareas domésticas, además de imaginar cómo podría llegar a pagar la próxima quincena de los veinte obreros que eran necesarios, durante todo el año, para las labores. El hijo mayor, con estudios de enología terminados, se casó y fue a vivir a la finca.

Aprendiendo siempre como en un curso acelerado y muy inclinada a las innovaciones, Amanda no se limitó a la rutina de obtener frutos de los cultivos preexistentes, ni tampoco estuvo ajena a las condiciones de quienes trabajaban para ella.

Fue introduciendo algunos de los pocos adelantos disponibles en esa época, como tractores nuevos y el novedoso riego por goteo para un parral que levantó. Con ese motivo debió construir un “tanque australiano” para almacenar agua, afrontar la electrificación de la finca conectándose a la nueva red extendida en la provincia y realizar la perforación de otro pozo para provisión de agua subterránea, por la escasez del sistema hídrico público existente. Lamentablemente, el nuevo riego instalado resultó ser bastante experimental y en poco tiempo debieron levantar todo los caños para continuar con el sistema por acequias, a lo que se agregó que el terremoto de 1977 partió e inutilizó el tanque de almacenaje de agua.

Hasta bien avanzado el siglo XX, era costumbre que todos los obreros permanentes vivieran en casas de la misma finca donde trabajaban. Ya previo al terremoto, varias de esas viviendas no estaban en buenas condiciones, por lo que la patrona personalmente se encargó de hacer construir cuatro casas antisísmicas de ladrillo, con instalaciones sanitarias y de electricidad, comodidades no muy frecuentes para la fuerza laboral vitivinícola. El terreno elegido, en una esquina de la finca frente a la ruta, había estado antiguamente ocupado por un almacén de ramos generales, de los que había tantos en las zonas rurales argentinas.

En los últimos tiempos en que Manuel Cecilio manejó la finca, durante los trámites de divorcio, se les había retirado el servicio telefónico que existía desde 1930 en la casa principal; por eso es que Amanda hizo instalar una radio con elevadas antenas para comunicar la finca con la casa de la ciudad. Ella realizaba todos los trámites bancarios e institucionales, que ya para fines de la década de 1960 y años siguientes, se

iban tornando más complicados. Aprendió a manejarse con cheques y créditos, a concurrir a entrevistas con los gerentes de bancos, donde personalmente escuchaban las necesidades del cliente, para poder comprar equipamiento y obtener préstamos para cosecha y acarreo de la uva. A manera de diversificación, hacía quintas de frutales de carozo y chacras de melones comercializados en Buenos Aires; adquirió un pequeño camión para abaratar costos en el transporte de la uva a las bodegas cercanas y también aprendió que en esos tiempos ya no debía vender toda la uva a la misma bodega, pues ante cualquier inconveniente operativo en el momento de la cosecha o financiero, le era difícil entregar la uva en forma fluida y más dificultoso le resultaba luego cobrar. Por esta circunstancia, siempre se encargó de tener un buen nombre, de seriedad y prestigio entre gerentes y propietarios de las firmas.

En 1969 falleció Manuel Cecilio y la bodega pasó a ser manejada por los hijos. Los dos menores vivían en Buenos Aires, por lo que asumieron la conducción los dos mayores, Roberto que trabajaba con Amanda en la finca y María. Tras varios años de no haber sido usada para molienda y elaboración de vinos, la equiparon y volvieron a poner en funcionamiento para la cosecha de 1970.

María, docente, con veintisiete años y familia con marido y dos hijos, repentinamente asumió compartir con su hermano, un año mayor, la administración judicial de la sucesión del padre y en la práctica la reactivación de la bodega, cuyo equipamiento sencillo se limitaba a la elaboración de vinos para comercialización por traslado a granel, al no contar con equipos de fraccionamiento en botellas ni damajuanas.<sup>13</sup> Ahora la hija de Amanda también seguía sus pasos en actividades fuera de la docencia y del hogar, para las que nunca se había preparado.

No pasó mucho tiempo del entusiasmo en la nueva actividad como bodegueros, cuando, a espaldas de la familia, Roberto adulteró parte los mostos de la cosecha 1971. El problema judicial, más la clausura por el Instituto Nacional de Vitivinicultura de todas las piletas de la bodega, con la consiguiente imposibilidad de mover los caldos, provocó la pérdida de casi toda la existencia, amén de problemas familiares serios por lo ocurrido; entre ellos estaba el hecho de que Amanda había molido gran parte de las uvas de su finca en la bodega que manejaban sus hijos.

---

<sup>13</sup> El vino de traslado es el que sale de la bodega a granel, o sea que es trasladado en camiones tanques o por ferrocarril para ser fraccionado y etiquetado en otros establecimientos. Esa bodega siempre fue de las llamadas *trasladistas*. Antes de la obligación del fraccionamiento en el lugar de origen, la mayoría de la producción vínica de Argentina se fraccionaba en los principales centros de consumo, como la Capital Federal, Rosario, Córdoba y Santa Fe.

Con las ganancias que Roberto obtenía de la producción de la finca, había comprado un campo en San Luis donde tenía ganado. Encontrándose allá en diciembre de 1972 y mientras arreaba unos animales, tuvo una certera caída del caballo, que lo dejó en coma por largo tiempo, en definitiva hemipléjico y con problemas neurológicos serios. Amanda se debió hacer cargo de la finca y también del cuidado de su hijo mayor enfermo, que a esa altura tenía cuatro hijos. Tuvo sí la suerte de que su hija Estela con Héctor, el esposo ingeniero de minas, volvieran desde una mina de Uruguay a San Juan, para él remplazarlo a Roberto. Héctor se fue a vivir a la finca con su familia y se dedicó a dirigir las actividades vitivinícolas de finca y bodega, con las mujeres en constante acción en las tareas.

Posteriormente, se registró marca para el vino y en forma artesanal se fraccionó en damajuanas por varias temporadas. Para las buenas cosechas de la finca y con buenos precios de uva y de vino, Amanda hizo regalos importantes a sus hijos, así como a los peones más antiguos de la finca. En los años de crisis vitivinícola, se complementaba con plantaciones temporarias, como chacras de cebolla o melones. Hasta se llegó a experimentar con plantaciones de algodón por tres temporadas, emprendimientos estos que se hacían en sociedad entre alguna de las hijas y Amanda.

Para el terremoto de 1977, se perdieron en la finca las chacras de melones y cebollas, por haber quedado enterradas por la aparición de agua y arena desde el subsuelo. Asimismo, se dañó el galpón y la mayor parte de las piletas de la bodega, aparte de las que ya estaban inutilizadas por los vinos bloqueados desde 1972. En definitiva, esto condujo a la posterior venta del establecimiento, por la imposibilidad de remontar la situación. Estela y Héctor se fueron de la provincia, para él dedicarse de lleno a su especialidad: la minería.

Hasta bien entrada la década de 1980 y con más de setenta años, Amanda siguió manejando la finca con ayuda de su hija María y el menor, Eduardo, que siendo abogado regresó a la provincia y de lleno entró en la actividad. Se llegaron a reconvertir parrales para uvas de consumo en fresco, que fueron exportadas al exterior, sin rentabilidad notable por los problemas cambiarios propios de la década del 90. Asimismo, Amanda hizo dividir la finca en distintos lotes y la pasó a nombre de sus hijos, pero en la práctica se siguió manejando en forma unificada. Con la prolongada crisis económica y especialmente por los precios de los productos vitivinícolas que provocaban rentabilidad negativa, la finca, que pertenecía a la misma familia desde

1920 fue vendida en un solo bloque en 1994, cuando Amanda ya casi tenía ochenta años. Ella falleció siete años después.

Revisando el caso de Amanda, es interesante sintetizar que la historia de su vida en relación a su condición de mujer propietaria vitivinícola en la edad madura, evidencia la clara circunstancia de que ni las personas de su entorno, ni su esposo, ni ella misma, nunca llegaron a imaginar lo que ella podría ser capaz de enfrentar y realizar, al tiempo que innovaba y diversificaba. Nunca miró hacia atrás con la idea de retroceder y eso le permitió dejar de lado su condición de sólo ser una mujer, una maestra, pero por sobre todo, una divorciada en la década de 1960 con cuatro hijos, con una finca y con una honra que mantener y llevar adelante.

### **III.b. El caso de Dina**

El último gobernador conservador de San Juan, quien desempeñara una breve pero fructífera gestión entre 1942 y 1943, fue don Pedro Valenzuela. Nacido en 1899, Valenzuela se casó con Dina Quiroga Pensado, con quien tuvo una sola hija: Juanita. Don Pedro perteneció al grupo de los primeros maestros egresados de la Escuela Normal que había fundado Sarmiento en San Juan. Llegó a ser Director de esa escuela, Inspector de Escuelas e incluso cuando era Gobernador, ostentaba con orgullo su condición de maestro. Fue también un respetable procurador judicial y, en plena juventud, en 1920 adquirió una propiedad rural en el Departamento 25 de Mayo con la intención de desarrollar plantaciones vitícolas. Esa finca de 167 hectáreas, que abarcaba toda una manzana de campo, estaba ubicada muy cerca de una estación de ferrocarril que se conectaba con la red nacional, con Mendoza y con Buenos Aires. Él logró transformar gran parte de esos campos incultos en potreros de alfalfa y parrales. En los últimos años hasta su fallecimiento en 1962, la dirigió personalmente por medio de un administrador. Para esa época ya tenía 60 hectáreas de parrales, mayormente de uvas para consumo en fresco. La moscatel era exportada a Brasil, la demás era enviada al mercado de Buenos Aires con muy buenos resultados, mientras que el descarte iba a bodegas locales para vinificar. Justamente, por la calidad de su uva, en abril de de 1936 la Comisión Organizadora del Cuarto Congreso Vitícola y Primera Exposición de Fruta Fresca y Seca de San Juan, le otorgó a Don Pedro Valenzuela un diploma de “Primer

Premio por su presentación de Uva Moscatel”, el que es cuidadosamente atesorado por su familia.<sup>14</sup>

Juanita Valenzuela Quiroga, su única hija y heredera de la finca, se había casado con el médico sanjuanino Carlos Lloveras Albarracín, perteneciente a una tradicional familia local, de quien heredó propiedades agrícolas. Al igual que había ocurrido con su madre, Juanita nunca tuvo ninguna vinculación con las actividades productivas ni económicas de Don Pedro, como se estilaba en esos tiempos.

Por las labores desempeñadas por ella hasta la actualidad, nuestro interés se centra en la mayor de los cuatro hijos Lloveras Valenzuela: Dina, cuya familia vivía en la ciudad de San Juan, en la casa de Valenzuela, que desafortunadamente se derrumbó para el terremoto de 1944. Por esa razón se fueron a vivir a la finca de 25 de Mayo, donde los movimientos sísmicos eran menores que en la ciudad. Cuando llegó el momento de que los hijos debían empezar a concurrir a la escuela, ante la disyuntiva, optaron por radicarse en Buenos Aires, donde los cuatro niños asistieron a prestigiosos colegios privados, mientras su padre se desempeñaba como médico traumatólogo.

En Buenos Aires, Dina terminó la secundaria como Bachiller Comercial y luego realizó estudios superiores en la Universidad de Bordeau que, funcionando en la Cancillería, le otorgó el título de “Intérprete Diplomática” en los idiomas francés-español. Tiene muy fresco en su mente los recuerdos de que durante toda su infancia y juventud, viajaban a San Juan en diciembre y hasta el inicio de clases en marzo, tiempo que permanecían de vacaciones en la finca vitícola de su abuelo Pedro, en el departamento 25 de Mayo.<sup>15</sup> La nueva casa patronal era una importante construcción de dos pisos, que desde el nivel superior dominaba los cultivos de la finca. A unos pocos metros, por iniciativa de la señora Juanita, se había construido una pequeña capilla dedicada a honrar a San Cayetano. Cuando en las vacaciones viajaban a San Juan y permanecían en la finca, sin actividades vinculadas con la producción, ella hacía misiones entre los miembros de familias cercanas, lo que culminaba con una novena y procesión muy concurridas, así como un asado con cuero para invitados y vecinos.

A principios de la década de 1960, Dina se casó en Buenos Aires con el ingeniero Enrique Uriburu, homónimo de su abuelo, quien fuera dueño de la gran

---

<sup>14</sup> Su nieta, Dina Lloveras, nos facilitó documentación original de su abuelo y con especial orgullo este Diploma, durante una entrevista el 19 de noviembre de 2009.

<sup>15</sup> Los detalles de la vida y actividades de Dina Lloveras de Uriburu, actual propietaria vitícola, provienen de entrevistas en 2010, 11 y 20 de marzo de 2011, en su casa de San Juan, y también de la memoria de la autora, por mantener una antigua amistad y tener fincas vecinas.

bodega El Parque de Cauce, no muy lejana a la finca de Valenzuela. Ya con cuatro hijos, en 1972 toda la familia se mudó a San Juan por trabajos profesionales de Enrique y desde entonces permanecen en la provincia.

Juanita, la madre de Dina ya anciana, nunca intervino activamente en el manejo de las propiedades que ella había heredado de Valenzuela, ni tampoco de las que pertenecieron a su esposo por la familia Lloveras. Ella pasó esas funciones a sus dos hijos varones, principalmente al mayor. Las dos hijas mujeres no participaron. Como consecuencia de posteriores e importantes dificultades económicas durante la década de 1980, Juanita debió disponer la venta de varias propiedades, incluida esa finca. Algo más de la mitad pasó a manos de una firma vitivinícola local, mientras que la otra mitad, -60 hectáreas en total con 10 de parrales-, fue adquirida en 1990 por el esposo de Dina, Enrique Uriburu. Era el sector que da a la ruta y el más lleno de valores afectivos, con la casa principal y la capilla. La casa había sido seriamente dañada por el terremoto de Cauce de 1977 y para poder remontar la finca, era necesario invertir mucho en las plantaciones para poder recuperarla como unidad productiva, razón por la que la casa no se reconstruyó.

De inmediato Uriburu empezó a plantar parrales con variedades nuevas. Para consumo en fresco y pasas: *Superior* y para vinificar: *Cabernet Sauvignon*, *Ugni Blanc* y la común *Cereza*. Se conservaron y mejoraron las 10 Ha de antes y en total quedaron 30 hectáreas plantadas. Los nuevos parrales empezaron a producir en 1993 y para 1995 ya había importante producción. Por su profesión de ingeniero, Enrique Uriburu viajaba con frecuencia y se manejaba a la distancia con un encargado que vivía en Cauce e iba a la finca diariamente. En ese tiempo, Dina empezó a ponerse al tanto, él le dejaba el dinero y ella hacía los pagos y las compras. Enrique siempre se desempeñó en la profesión, lo que le daba buenos ingresos para encarar estas actividades agrícolas, que no siempre salían bien.

“Para el tiempo de la cosecha, yo me quedaba en la ciudad y viajaba a la finca sola, o con Enrique cuando él estaba en San Juan. Yo iba a los bancos y lo compartía con él. Yo estaba más que él en la actividad. Las transacciones comerciales las hacíamos entre los dos. A muchas cosas íbamos juntos y por eso yo aprendí mucho al lado de él”.<sup>16</sup>

---

<sup>16</sup> Dina Lloveras de Uriburu. Entrevista en 2010, en su casa de San Juan.

Enrique Uriburu falleció repentinamente en Buenos Aires en mayo de 1999. Hasta ese momento todo era compartido, pero él era el que actuaba como dueño. Recuerda Dina que antes de operarse estaba dando instrucciones de echar guano, típica labor de otoño, para el inicio del ciclo anual vitícola. Y cuando ella llegó a San Juan de vuelta, ya empezaron las labores de invierno, poda, atada, cambiar algún personal. Con 62 años tomó las riendas totalmente. A esa altura su madre, ya muy mayor, vivía en casa de Dina hasta que falleció en 2002 con 96 años.

El trabajo de Dina desde que ella maneja la finca es permanente durante todo el año. Destina la uva a diversos destinos comerciales y ha llegado a la conclusión de que, para ella, es imposible tomarse vacaciones. A mediados de diciembre empieza a cosechar la uva en fresco, para lo que debe empezar mucho antes con la preparación en verde, desde setiembre, para terminar con esa clase de uva a principios de enero. Con lo que queda que no va a exportación se hacen pasas en la misma finca que están listas en febrero, cuando las vende a algún mayorista. En marzo y hasta los primeros días de abril se cosecha para bodega, aún usando el antiguo método por el que los cosechadores acarrear la uva en tachos, llamados *gamelas*, y se marca la entrega de cada una con fichas metálicas que llevan el nombre de la finca estampado.

Al momento del fallecimiento de Uriburu, ya estaban exportando uva al exterior. Desde ese entonces, Dina aumentó la extensión plantada en 5 has, siempre tuvo asesores del INTA, que la acompañaron técnicamente para hacer buen trabajo en el tratamiento de las raíces, o un ingeniero agrónomo que le hizo cambiar el sistema de poda, el de fertilización y el de riego por medio de mejor nivelación. De esa forma, desde 2001 la finca completa está certificada, condición indispensable para poder exportar encuadrándose en las normas internacionales de calidad

“Hay que llenar requisitos, que se asientan en formularios en la computadora, incluso en forma diaria y todo eso lo hago diariamente en mi casa. Tuve que aprender a manejar la computadora, al haber tomado conciencia de que había que hacer las cosas de otra forma y por eso puedo exportar. [...] A la uva no se le puede poner más que productos certificados y aceptados por el mercado. Mis uvas van a Inglaterra, Alemania y Rusia por medio de la firma *Patagonian*

*Fruits*. [...] Siento mucha satisfacción por haber conseguido esto. Y sé que soy la primera mujer en haber certificado las uvas en San Juan”.<sup>17</sup>

Mirando hacia atrás en la vida de Dina, no es difícil encontrar los grandes contrastes y sorpresas que debió enfrentar en su vida. Desde su infancia y hasta su madurez, siempre vivió y se involucró en actividades religiosas, culturales y sociales que nada tenían que ver con el mundo público ni las actividades productivas y comerciales. Hasta que su esposo compró parte de la finca que había sido de su abuelo, tal vez imitando al abuelo Uriburu dueño de la gran bodega El Parque, Dina era una mujer de su casa, miembro de una familia tradicional y dedicada por entero a su familia.

Pero cuando todo se perdió y su esposo rescató parte del acervo familiar, al lado de él pudo ir involucrándose en las nuevas actividades, hasta que de repente se encontró frente al abismo, sola, pero escogió con decisión lo que tenía que hacer. Ni la edad, ni la soledad la abatieron y enfrentó la atención de la familia, la finca y los parrales. Buscó asesoramiento, como otros habían buscado en su esposo, un ingeniero. No abandonó el esfuerzo por tener que aprender a manejar una computadora, o por tener que llenar formularios diariamente. A la par de su casa, sus hijos y nietos, ella consigue aumentar la cantidad de parrales con uvas de calidad. Con trabajo duro hasta hoy, llegó a ser la primera mujer que ha certificado uvas de exportación en San Juan, seguramente teniendo presente lo que tenía planeado su esposo, o el diploma que su abuelo, el ex gobernador y maestro, obtuvo en 1936 por la uva moscatel de esa misma finca.

#### **IV. Conclusiones**

Al haber realizado el presente recorrido de la historia vitivinícola y la función de las mujeres propietarias de San Juan, desde el siglo XVIII al XX, a muchas de las cuales pudimos verles el rostro a través de los escritos de los investigadores Pablo Lacoste y Patricia Sánchez, nos es posible establecer coincidencias entre aquellas y las dos mujeres de los casos aquí estudiados Amanda y Dina, con orígenes y ocupaciones distintas, pudieron demostrar que sin tenerlo en sus planes, sin haber sido preparadas para ello, ni haber figurado entre las expectativas de su entorno familiar y habiendo ellas mismas venido asumiendo a la vitivinicultura como una actividad propiamente

---

<sup>17</sup> Dina Lloveras de Uriburu. Entrevistas en su casa de San Juan: el 11 y 20 de marzo de 2011, en combinación con documentación y fotografías de su finca y producción.

masculina, pudieron reemplazar a sus esposos, padres o hermanos en la conducción de las fincas vitivinícolas, sin quedarse estancadas en lo que encontraron al empezar. Fueron capaces de diversificar, de introducir innovaciones técnicas y obtener productos de calidad, que al momento de la comercialización les permitió la permanencia en la actividad. Todo, con el valor agregado de haber mantenido buenas relaciones con el personal a su servicio y de poder transmitir a su familia, no sólo la propiedad material, sino también los valores morales y el ejemplo de mujeres que no se detuvieron por su condición ni ante los peores problemas. En síntesis, ellas fueron capaces de lo que nunca antes se pensaba que las mujeres podrían llegar a hacer dentro de la vitivinicultura, en un mundo social y económico liderado por los hombres, dueños de las decisiones y las vidas de las mujeres de esa sociedad.

## **BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES**

- Barbieri, Mirta A. (1995), “Los relatos de vida de las mujeres”, en: *Temas de Historia Oral*, Primer Encuentro Nacional de Historia Oral, Buenos Aires.
- Benavídez de Albar Díaz, Mabel (2000), “Algunos casos de recreación en mujeres de clase media en San Juan de los 30, desde la oralidad y la fotografía”, en: *Actas Americanas*, Año 7, N° 8, 5-32.
- ----- (2007), “Mujeres y Vitivinicultura: el valor documental de las imágenes en los festejos del Primer Centenario”, *X Seminario Iberoamericano Vitivinicultura y Ciencias Sociales*, Mendoza, CD 978-950-774-138-8.
- ----- (2009), “‘Los parrales y las viñas no se siembran’. Pautas y comportamientos de la sociedad rural vitivinícola”, en *II Jornadas Nacionales de Historia Social*, La Falda, Córdoba.
- Bendini M. y Bonaccorsi (1998), *Con las Puras Manos. Mujer y trabajo en regiones frutícolas de exportación*, Buenos Aires, La Colmena.
- Bialet Massé, Juan (1905), *El estado de las clases obreras argentinas a comienzos de siglo*, Reedición 1968, Córdoba, Universidad Nacional de Córdoba.
- Bragoni, Beatriz (2004), “Presentación”, en Bragoni B. (ed.) (2004), *Microanálisis. Ensayos de Historiografía Argentina*, Buenos Aires, Prometeo Libros, 9-15.
- Centro Vitivinícola Nacional (1910), *La Vitivinicultura Argentina en 1910*, Buenos Aires, Emilio Coll e Hijos Editores.
- Davidoff, Leonore y Hall, Catherine (1998), “‘The hidden investment’: Women and the

- enterprise”, en Pamela Sharp (Ed.) *Women’s Work. The English Experience 1650-1914*, Great Britain, Arnold, 239-293.
- Faragher, John (1995), “The Midwestern Farming Family”, en Linda Kerber y Jane Sharron De Hart (Ed.), *Women’s America*, New York, Oxford University Press.
- Gil Lozano, Fernanda, Pita, Valeria Silvina e Ini, Maria Gabriela (dir.) (2000), *Historia de las mujeres en La Argentina. Siglo XX*, Buenos Aires, Taurus, 10-14.
- Graciano, Osvaldo, Lázzaro, Silvia (2007), “Introducción. Representaciones controladas: el mundo rural argentino en el laboratorio de las Ciencias Sociales”, en: Graciano, O. y Lázzaro, S. (Comp.), *La Argentina Rural del Siglo XX. Fuentes, problemas y métodos*, Buenos Aires, La Colmena, 5-12.
- Hidalgo, Luis (1993), *Tratado de Viticultura General*, Madrid, Mundi-Prensa.
- Johnson, Hugh (1991), *Modern Encyclopaedia of Wine*, Simon and Schuster, New York.
- Lacoste, Pablo (2008), *La Mujer y el Vino*, Mendoza, Editora Andina Sur.
- Libro Histórico N°1 de la Escuela ex Nacional N° 67 (Hoy “Pascual Chena”), en Pozo del Salado, Departamento 25 de Mayo, San Juan. Iniciado en 1940.
- Libro Histórico N°1 de la Escuela ex Nacional N° 140 (Hoy provincial “Provincia de San Juan”), en Villa Santa Rosa, Departamento 25 de Mayo, San Juan. Iniciado ca 1937.
- Maurín Navarro, Emilio (1967), *Contribución al Estudio de la Historia de la Vitivinicultura Argentina*, San Juan, Editorial Sanjuanina.
- Lavrin, Asunción (1999), “Género e historia: una conjunción a finales del siglo XX”, en *Nomadas, Serie Monográfica 1: El género y las mujeres, aportes historiográficos*, Santiago Chile, Universidad de Chile, Editorial Cuarto Propio, 15-46.
- Lloveras de Uriburu, Dina. Propietaria vitícola. Entrevistas: el 19 de noviembre de 2009, en 2010, 11 y 20 de marzo de 2011, en su casa de San Juan.
- Lobato, Mirta Zaida (2007), *Historia de las trabajadoras en la Argentina (1869-1960)*, Buenos Aires, Adhasa.
- Pulenta, Mario, bodeguero perteneciente a la familia que fue propietaria de Bodegas Peñaflor. Entrevista en San Juan, febrero 27 de 2011.

- Ramírez, Pedro Pascual (1898), *Provincia de San Juan. Industria Viti-vinícola*, Buenos Aires, Cía Sudamericana de Billetes de Banco.
- Richard-Jorba, R., Perez Romagnoli, E., Barrio, P., Sanjurjo, I. (2006), *La región vitivinícola argentina: transformaciones del territorio, la economía y la sociedad, 1870-1914*, Buenos Aires, Universidad Nacional de Quilmes.
- Sánchez, Patricia Noemí (2001), “Sostén familiar en tiempos difíciles: Mujeres propietarias y productoras en San Juan en la primera mitad del siglo XIX”, en: Celia López (Dir.) (2001), *Mujeres rescatadas del Olvido*, San Juan, Universidad Nacional de San Juan F.F.H.A., 45-66.
- Sharpe, Pamela (1998), “Continuity and change: women’s history and economic history in Britain,” en: Pamela Sharp (Ed.) *Women’s Work. The English Experience 1650-1914*, Great Britain, Arnold, 23-42.