

SEGUNDAS JORNADAS NACIONALES DE HISTORIA SOCIAL
13, 14 y 15 de mayo de 2009
La Falda, Córdoba - Argentina

Mesa 12: Sociedades rurales: siglos XIX y XX

Autor: Mabel Benavídez de Albar Díaz

Inserción Institucional: Universidad Nacional de San Juan

Situación de revista: Profesora Titular, Investigadora III

Dirección: Angel D. Rojas 755-Sur, 5400 San Juan. mabenaviad@yahoo.com.ar

Dirección institucional: Av. Ignacio de la Roza 230-Oeste, 5400 San Juan.
ingles@ffha.unsj.edu.ar

Título:

***‘Los parrales y las viñas no se siembran’.* Pautas y comportamientos de la sociedad rural vitivinícola**

Resumen

En esta ponencia se analizan las pautas y comportamientos de grupos sociales dedicados a la vitivinicultura en la provincia de San Juan en la primera mitad del siglo XX. Con un acercamiento micro a familias de inmigrantes españoles y sus acciones dentro de una sociedad netamente rural, se establece una relación entre el ámbito de las construcciones agrícolas -parrales y viñas-, el sistema de riego y el clima necesarios para este particular cultivo permanente e intensivo, y la mentalidad y procederes de los actores involucrados que manifiestan una idiosincrasia propia y vincular con estas plantaciones tradicionales.

Introducción

Al rastrear el devenir de los grupos sociales dedicados a la vitivinicultura en las actuales zonas del centro-oeste argentino, es inevitable encontrarse con la llegada de inmigrantes europeos, mayormente españoles e italianos, que se transformaron en protagonistas principales en el desarrollo de esa actividad.

Realizamos un acercamiento micro a familias de inmigrantes españoles que se asentaron en San Juan, donde pusieron en práctica tradicionales cultivos con metodologías similares a las utilizadas en sus lugares de origen en España. Ubicándonos en la última década del siglo XIX y primera mitad del siglo XX, nos proponemos establecer una caracterización y relación entre las mentalidades y comportamientos de estos actores sociales rurales dedicados a la vitivinicultura, en el particular ámbito de

sus variantes constructivas del parral y la viña, incluyendo el clima y el riego, necesarios para mantener estas plantaciones permanentes e intensivas.¹ Como en trabajos previos de esta temática, hemos recurrido a fuentes documentales, bibliográficas, visuales y orales trabajadas en combinación. El trabajo está organizado en tres secciones principales: la descripción y características del cultivo en el período estudiado, el recorrido de una familia de inmigrantes españoles y sus descendientes, siempre vinculados con la vitivinicultura y por último las pautas y comportamientos de los actores vitivinícolas.

Los parrales y las viñas

Para poder aproximarnos a conocer ciertas características de las plantaciones vitivinícolas que les eran tan comunes a los inmigrantes italianos y a los provenientes del sur de España que iban arribando a San Juan, así como para poder advertir la diferencia de estas plantaciones con otro tipo de cultivos, se hacen necesarias algunas explicaciones que, en un posterior momento de este trabajo, serán de ayuda en la comprensión de las actitudes y procederes de los actores con ellas ligados.

La antigua planta de *vitis vinifera*, ya mencionada en los textos bíblicos, es muy resistente en cuestiones de clima, suelo y riego. Necesita de un clima seco, con muchas horas de sol, preferiblemente sin lluvias y con riego artificial en el tronco de la planta, la que aguanta inviernos fríos e incluso heladas. La viña o el parral son construcciones agrícolas, con un sistema de cultivo claramente diferente de lo que representa sembrar alfalfa, trigo o maíz en forma extensiva, e incluso diferente de plantar un monte de árboles frutales o un olivar, plantas estas que prosperan en similar clima y suelos.

Para realizar el riego por acequias con agua de río, antiguo recurso muy común hasta mediados del siglo XX, el terreno elegido debía estar incluido en el sistema público de irrigación con un determinado tiempo de riego adjudicado, el que era organizado en “turnos” para las distintas propiedades de la misma zona.² De ahí que

¹ Mabel Benavidez de Albar Díaz, (2007), “Agricultura y comercio en un espacio de redes y vinculaciones sociales: aporte para el estudio de los españoles en San Juan”, Primeras Jornadas de Historia Social, La Falda, Córdoba. En ese trabajo presentamos el devenir de una familia de inmigrantes dedicados predominantemente a la vitivinicultura -como así lo hizo la autora- y sobre él se basa el presente estudio.

² Durante la gobernación de Nazario Benavides se sancionó la primera Ley de Irrigación (1858), por la que se organizó el sistema de riego en el Valle de Tulum, época en que también se construyó el primer

para tener mejor dotación de agua y menor pérdida por filtración, era conveniente la proximidad a *la toma* de agua del canal principal. El primer trabajo con el suelo era desmontar, muy común en aquellos tiempos en que los terrenos eran en general vírgenes para la agricultura y estaban cubiertos por vegetación nativa. También debía nivelarse el terreno para que el riego llegue parejo a todo el cultivo. En el caso del principal oasis de San Juan -el Valle de Tulum-, las acequias se surtían del río San Juan , siempre con caudales cambiantes, según la cantidad de nieve caída en el invierno cordillerano el calor que producía el deshielo y las tormentas de lluvia de verano con crecientes muchas veces perjudiciales para el sistema de riego. Tanto la nivelación como la apertura de acequias se hacían con rastrones tirados por mulares y con la fuerza humana de azadón y pala, para el trabajo en los sectores más angostos.

La construcción en sí del parral o la viña, se basa en una estructura de madera – troncos o palos rústicos- en forma de un cuadrilátero, tiranteados en todo su perímetro y sus cuatro esquinas por alambres de acero. Los *esquineros* de algarrobo son los más gruesos y los restantes postes perimetrales, también de algarrobo y de inferior diámetro, son sostenidos por riendas de alambre atadas a un *estacón* de madera –preferiblemente de retamo porque no se pudre-, debidamente clavado en el suelo. Todos los palos del interior –*trabas*- son los de menor calibre y junto a ellos es donde se planta la vid. La madera necesaria para esta construcción debía ser transportada en carros tracción a sangre desde lugares más o menos remotos, según donde hubiera bosques nativos de algarrobo, retamo o también tintitaco o lata. Según la variedad de uva, los postes se ubicaban cada 2,50 m y para la moscatel a los 2 metros. Para que la estructura se mantenga firme y se prevea el sostenimiento del follaje y racimos de uva, todos estos palos también se unen entre sí con alambre de acero en forma de cuadrícula. Hacia fines del siglo XIX y bien entrado el XX, el alambre de acero, elemento necesario para estas construcciones vitícolas, era importado a través del puerto de Buenos Aires, generalmente de Inglaterra.

dique regulador en ese principal valle. Con respecto los nuevos sistemas de riego regulados, ya bien entrada la segunda mitad del siglo XX, se introdujo el *riego por goteo* que alcanza a cada planta, con cañerías de plástico y agua acumulada en un tanque tipo australiano -que provenía del riego público y/o de agua proveniente del subsuelo por medio de bombas de profundidad-, al que se le podían agregar productos fertilizantes.

La viña, o plantación en *espaldera* se diferencia del parral en que tanto la estructura como las plantas están organizadas en forma de pared o espalda, orientadas de manera que las plantas se puedan insolar muchas horas al día, sin ramas horizontales ni racimos arriba. Ésta es una construcción de menor costo que el parral. Según las variedades de uva y el clima, los racimos pueden exponerse más o menos al sol. El follaje del parral da sombra a los racimos, los que a su vez están más arriba y más alejados del calor que puede irradiar el suelo; la altura del parral debe ser suficiente como para permitir el trabajo hecho por personas y el tránsito de animales tirando implementos de labranza, así como de pequeños tractores en la actualidad.

Agregado a la gran inversión que significaba el armado del parral, generalmente realizado por los *parraleros* -personal especializado contratado al efecto-, se debían ir haciendo las plantas de vid que luego se plantarían tanto en el parral como en la viña. Para este cultivo no se usan semillas, sino estacas de *sarmientos* –ramas de plantas de vid- que eran implantados en otro terreno separado del parral, donde echaban raíz para transformarse en *barbechos*,³ los que recién al tener un año, o mejor dos eran transplantados al lugar definitivo en el parral o vid. Esas plantas ya crecidas –*cepas*- recién empezaban a fructificar sus primeros racimos en forma comercial, a los tres o cuatro años. Según fuera la variedad de uva, un parral podía llegar a producir durante treinta o cuarenta años, siempre que se lo atendiera debidamente en forma permanente y sin interrupciones.

Los elementos necesarios para las distintas etapas de armado de un parral o viña, con personal y herramientas especializados, en un terreno con requisitos de suelo, dotación de agua de riego y plantas que se deben generar con prudente anticipación, nos permiten advertir con certeza que el parral o la viña eran y son una inversión importante realizada con técnicas similares a la construcción de una casa, a la que se dota de plantas -seres vivos-, con una expectativa de producción a largo plazo. Asimismo, las características de permanencia del cultivo requerían que el dueño del parral o viña fuera propietario de la tierra, o que ésta le fuera entregada en uso durante varios años, dando tiempo a recuperar la inversión y obtener ganancia suficiente. Un caso de este tipo de contratación, con su propio hijo, fue referido por Rafael Benavides cuando cuenta cómo

³ En la actualidad este proceso no se realiza en la finca, sino en viveros tecnificados y especializados donde se producen los llamados plantas o plantines a gran escala.

Manuel Cecilio hizo unos parrales -no siendo propietario de la tierra- y cómo era el convenio para atender otros en carácter de contratista:

“También tomó por el término de ocho años la plantación del Cuartel N° 4 y el Pedro Giménez, siendo de su exclusiva cuenta todos sus gastos incluyendo en ello, la madera, alambre y construcción de los parrales, los que están de manifiesto como una comprobación de que son estos los mejores parrales que tenemos [...] Este trato (como contratista) fué de pagarle \$100,00 por hectárea de parral y el 10% de su producción.”⁴

Las labores agrícolas necesarias para mantener un parral en producción, mayormente manuales, se realizan durante todo el año desde su implantación, abarcando todo el ciclo vegetativo anual de la planta. Después de la cosecha, al final del verano, se dejaban descansar las cepas. Lo acostumbrado a continuación era sacar los yuyos y malezas crecidos debajo del parral, valiéndose de distintos procesos manuales o de implementos tracción a sangre como yuyera, arado o rastra, que según el momento y la proximidad a la planta se nombran en forma diferente –destroncar, desorillar, desmontar-. Luego se hacía una arada arrimando tierra a las plantas, para abrigar el tronco durante el invierno. Todas estas labores requerían dedicación especial a cada planta con herramientas de mano y debían durar hasta julio o agosto. Por tratarse de una plantación permanente que agota el suelo, también aprovechando los fríos del invierno, había que abonar cada cepa, con guano de cabra o de caballo mezclados, producidos en la finca o adquiridos fuera de ella. La necesaria poda anual de cada una de las cepas, debía ser hecha por personal especializado, pues de ese trabajo se derivaba la formación de la planta y la buena producción de la siguiente cosecha, ya fuera en cantidad o en calidad, trabajo rara vez realizado por mujeres y niños. Luego sigue *la atada*, que consiste en atar o sujetar a los alambres los extremos de los sarmientos ya podados, usando totora mojada. Otra labor complementaria era enterrar los sarmientos cortados junto a las plantas por medio de arado o pala, con el objeto de agregar material orgánico al suelo y así facilitar la penetración del agua; caso contrario había que retirarlos con

⁴ Rafael Benavides, “Carta a mi familia”, Fin de Año de 1938 (Inédito) 5 páginas. El original de este mensaje mecanografiado permanece en la familia. Se le llamaba “cuartel” a cada parral, al que se lo identificaba con un número ascendente partiendo desde el primero construido. Además, también se los identificaba por variedad o tiempo de construcción. Ej “el Pedro Giménez”, “el moscatel nuevo”. Tenían un nombre como los miembros de la familia. A menor el número, mayor el cuidado y mantenimiento.

rastras hacia afuera, para ser usados como leña de llama por la gente que vivía en la finca.⁵ Cuando las plantas ya han brotado, después de los primeros calores primaverales, hay que *desbrotar* -sacando los innecesarios- y más adelante, después de la floración y *el cuaje* hay que *despampanar*, eliminar las hojas que impiden la entrada del sol al racimo de uva. También hay que *envolver* o reubicar sin ataduras las ramas ya largas que se caen de la estructura. En las plantaciones de antaño era común arar con cierta frecuencia, como parte de las labores agrícolas, que eran consideradas necesarias en esa época. El riego siempre se hacía *a manto*, o sea inundando cada hilera de cepas, llamada *melga*, tarea realizada de día o de noche -según tocaba el *turno* del agua- por un peón regador o por el mismo propietario en las plantaciones de poca extensión. Cuando finalmente llegaba el tiempo de cosecha, se hacía necesario que más gente trabajara en la recolección y que ésta dure poco tiempo, por lo que llegaban cosechadores de otros lados, además de mujeres y niños de la misma finca que se sumaban a padres y hermanos. Las mujeres no podaban ni araban ni regaban, pero sí realizaban el desbrote, despampanado, cosecha, limpieza y empaque de uva para consumo en fresco. Tampoco trabajaban en los sectores de fermentación ni elaboración en el interior de las bodegas.

Ajeno a todo lo positivo que el productor pueda hacer por su cultivo, están los factores económicos, climatológicos o de plagas. Entre los contratiempos externos no manejables por el viñatero en la misma plantación están los vientos fuertes en época de floración, cuya consecuencia es la disminución de granos en los racimos; también las llamadas heladas tardías, que destruyen irrecuperablemente brotes, flores o racimos recién cuajados en una época en que regularmente ese inesperado fenómeno no ocurre; también el granizo, que en fugaces tormentas de verano tira al suelo hojas, ramas y racimos, con un daño máximo de hasta casi el 100% de la producción, con destrucción de la estructura de las plantas, solo parcialmente recuperable tras un año. En relación al recurso del agua, también ocurría que el río no traía suficiente caudal como para poder regar toda la extensión plantada y los parrales sufrían por la sequía. O el opuesto, la abundancia de agua por las crecientes de verano, hacía que los torrentes arrasaran con las “tomas” –desviaciones controladas del agua del río para irrigación de ciertas zonas- con la consecuencia de la imposibilidad de riego en esos distritos. Entre las plagas, una muy importante para la vid en la época en que ubicamos este estudio fue la filoxera,

⁵ El calor de la llama producida por el sarmiento es muy adecuado para iniciar fuego de leña gruesa o para calentar el horno de barro donde se cocinan animales o el semanal amasijo.

causada por un insecto que se introduce en la planta desde la raíz y que la destruye completamente, sin poderse hacer nada por salvarla. Se extendió silenciosamente desde Estados Unidos a Europa, en las plantas y estacas que eran llevadas a nuevos lugares de cultivo y tuvo efectos sustantivos en las áreas dedicadas a la actividad.⁶ Plagas de menor cuantía son hongos relacionados con la humedad y/o determinada temperatura en racimos y follaje, algunas de las cuales se podían curar o paliar con la aplicación de azufre.

Podemos decir que la cultura de este tipo de trabajo agrícola, predominantemente manual que hemos descrito era bastante coincidente entre españoles e italianos en la primera mitad del siglo XX, ya se tratara de extensiones consideradas grandes -de veinte a cuarenta hectáreas- o de pequeñas propiedades desde una hectárea, atendidas por un contratista o mediero o por sus propios dueños.

Otro aspecto a tener en cuenta al considerar la actividad vitícola, el que ha sido estudiado por Lacoste en relación a mujeres del siglo XVIII, se refiere a la movilidad y ascenso social. Por supuesto no se limitó a las mujeres de ese estudio, sino que abarcó a todos los viticultores en los años por venir y en definitiva resultó en un factor de fuerte atractivo para los inmigrantes europeos, ávidos de progresar por medio del trabajo duro.

“...la tradicional imagen que se ha creado acerca de la rigidez social en América Latina, donde los pobres permanecen en esta situación toda la vida, lo mismo que sus hijos y nietos (se contrasta con) la sociedad vitivinícola que se caracterizó por sus fuertes pautas de movilidad y ascenso social. Muchas personas comenzaron su vida económicamente activa sin bienes o con un patrimonio mínimo, formado por un pequeño terreno inculto; otras se iniciaron con pequeñas viñas (Pero la mayor parte) logró un sensible incremento patrimonial y terminaron sus vidas con viñedos, bodegas, lagares, tinajas para elaborar el vino y botijas para distribuirlo a los mercados. [...] En una generación, estas mujeres lograron protagonizar un proceso notable de expansión de pequeñas unidades productivas de tipo agrícola, industrial y

⁶ Rodolfo Richard-Jorba (2006) “Transiciones económicas y geográficas”, en: Richard Jorba, R. et al (2006), *La región vitivinícola argentina: Transformaciones del territorio, la economía y la sociedad, 1870-1914*, Buenos Aires, Universidad Nacional de Quilmes, Capítulo I, 45, 50.

comercial. [...] (Hubo) en San Juan y Mendoza un proceso de movilidad social y expansión de la pequeña propiedad, apoyada en viticultores libres, y la mujer contribuyó a ese mecanismo.”⁷

Estas características que hemos venido enumerando acerca de las plantaciones vitivinícolas –permanentes e intensivas- y que no son posibles en los campos pampeanos con cultivos realizados en grandes extensiones sin necesidad predominante de mano de obra, se prolongó a lo largo del tiempo para llegar hasta mediados del siglo XX. Como ya lo observó Ramírez en 1898, fue posible específicamente en la provincia de San Juan por la abundante subdivisión de la tierra cultivable, porque se podía empezar con pequeñas unidades e ir progresando con la anexión de tierras e implantación de viñedos, pero principalmente por “las condiciones de los inmigrantes y su cultura del trabajo”.⁸ La llegada de inmigrantes también contribuyó en gran manera a la generalización de las grandes bodegas y a los cambios tecnológicos que ocurrieron, al mismo tiempo que se sustituían los potreros de alfalfa para engorde de ganado que se enviaba a Chile, por implantación de variedades de uva más aptas para vinificar y obtener así un mejor producto que favoreció el progreso.⁹

Desde España a San Juan

Por distintos factores expulsivos presentes en España, en las últimas décadas del siglo XIX, se produjo la llegada a Argentina de inmigrantes atraídos por cuestiones raciales, lingüísticas, económicas y culturales que, para el caso de San Juan, los transformaron en la mayor colectividad que se asentó en la provincia entre 1885 -con la llegada del ferrocarril- y principios del siguiente siglo. No olvidemos que entre las razones que favorecieron la masiva emigración española estuvo el cambio de legislación peninsular -ocurrido entre 1853 y 1903- que se caracterizó por la eliminación de trabas para la salida de sus habitantes, a lo que se agregó la legislación argentina para fomentar la atracción de inmigrantes.¹⁰ Para el caso de las zonas vitivinícolas del sur de la

⁷ Pablo Lacoste (2008), *La Mujer y el Vino*, Mendoza, Editora Andina Sur, 160-161.

⁸ Pedro Pascual Ramírez (1898), *Provincia de San Juan. Industria Viti-Vinícola*, Buenos Aires, Cía Sudamericana de Billetes de Banco, 240. El autor realizó este primer estudio de la vitivinicultura de San Juan basado en el Censo Nacional de 1895 y en su conocimiento de la zona.

⁹ Rodríguez, Nora I. (1983), *San Juan y su transformación en la década de 1880: la actividad agrícola*, Universidad Nacional de San Juan. F.F.H.A., San Juan, 50.

¹⁰ Ofelia Pianetto y Mabel Galliari (1991), “La inserción social de los inmigrantes españoles en la ciudad de Córdoba, 1870-1914”, Clementi H. (comp) (1991), *Inmigración Española en la Argentina*, Seminario 1990, Buenos Aires, 132.

península, la expansión de la peste filoxérica -que atacó hasta 1885 con la consiguiente destrucción de los viñedos-, potenció la emigración de grupos familiares completos dedicados a esa actividad agrícola, muchos de los cuales terminaron su recorrido, en busca de un nuevo futuro, en las zonas vitivinícolas de San Juan.

Entre esos miles de españoles llegados a San Juan estuvieron numerosos grupos de familias completas provenientes de las provincias de Málaga y Granada que tenían viñedos. De ahí que se radicaron en la provincia cuyana en vinculación con la vitivinicultura, donde viven hoy sus abundantes descendientes. A un grupo de ellos dedicamos nuestro estudio y recorrido.¹¹

Como una forma de ejemplificar la situación vigente en España hacia la década de 1880, que se materializó en la emigración de tantos miles de peninsulares hacia Argentina, hemos tomado el caso de los Benavides Núñez, que con sus dos pequeños hijos y otros parientes debieron dejar sus tierras en busca de mejor futuro. Siguiendo a otros conocidos y miembros de la familia, dejaron sus viñas y partieron desde Cádiz en 1888, para llegar a San Juan vía Buenos Aires, en el recientemente inaugurado servicio de trenes. Manuel y Concepción se dedicaron desde un principio a las tareas agrícolas en un terreno periurbano del norte de la capital de San Juan. En la misma propiedad con viña pre-existente donde vivían cultivaron huerta, criaron animales, plantaron olivos y frutales. La viña les permitió elaborar pasas y vino e instalar una pequeña fábrica de aguardiente bien equipada. El Segundo Censo Nacional levantado en 1895, lo encuentra a Manuel Benavides con una Fábrica de Alcoholes (Destilería) con alambique propio, que en 1894 había producido 4600 litros de aguardiente. Con solo tres personas trabajando en el establecimiento –dos españoles y un argentino-, queda claro que era una industria casi modesta, basada seguramente en el vino producido en el lagar familiar con las uvas de un pequeño parral.¹² Ese mismo aguardiente era luego comercializado por el pequeño hijo –Rafael-, quien cabalgando vadeaba el río San Juan, para proveer

¹¹ Mabel Benavidez de Albar Díaz, (2007), “Agricultura y comercio...”, op. Cit., donde fue estudiada la familia Benavides Nuñez y su descendencia.

¹² Segundo Censo de la República Argentina, Fábricas de Alcoholes (Destilerías), Concepción, San Juan, Boletín Censal N ° 36, 26 de Mayo de 1895. Asimismo: Pedro Pascual Ramírez, op. Cit. 240, quien basado en el mismo censo menciona la bodega de Benavides –a la que nos estamos refiriendo- como de segunda categoría o pequeña, en el departamento Concepción.

pulperías y variados clientes del otro lado. En años subsiguientes esta tarea fue transferida a su hermano menor José.¹³

De manera que no habían pasado diez años desde la salida de España, cuando ya estaban todos los miembros de la familia dedicados a la fase agrícola, de producción industrial y de comercialización de las bebidas obtenidas. Además, era una unidad agrícola y familiar autosustentable, producían la mayor parte de sus alimentos, el padre se dedicaba a realizar y dirigir las tareas del parral, la bodega y el alambique, la madre hacía las labores del hogar, incluyendo dulces y conservas, cosía la ropa, ayudaba con los animales de trabajo, con los de corral y con el carneo de los mismos. En ese entorno, los hijos de la familia iban creciendo dentro de los mismos parámetros de comportamiento que ponían en práctica sus padres y sus parientes, y en los que ellos se iban iniciando.

Apenas comenzado el nuevo siglo, Rafael -el hijo mayor y el único español- contrajo matrimonio con Leocadia Rodríguez, una granadina también radicada en la misma zona, quien lo acompañaría en los distintos avatares que le deparó la vida. Al siguiente año nació Manuel Cecilio, el único hijo varón luego seguido por cuatro mujeres. Muy pronto Don Rafael se incorporó como socio a la gran bodega del valenciano Jaime Colomé, -distribuidor e introductor de vinos en Buenos Aires y zonas de influencia-, donde tenía a su cargo las labores administrativas y contables, el control de parrales y de la menor de las dos bodegas de la firma, ubicada en Pocito, donde él vivía con toda su familia junto a los cultivos.¹⁴ De manera que el vínculo con los parrales y la vitivinicultura siguió presente en la familia, con esfuerzo del padre y de la madre, poniendo en práctica la intención de progreso y trabajo duro durante todo el año en todas las ramas de la actividad. Por sobre todo, se involucraban en un quehacer agrícola-industrial permanente, con un riguroso calendario anual de tareas y con la actitud de resignación y esperanza ante los inconvenientes climáticos o los vaivenes económicos.

¹³Mabel Benavidez de Albar Díaz (2007), “Agricultura y comercio ...”, op. cit., 6. Los hijos que tuvieron en Argentina hasta 1902 fueron José, Manuel y Antonio.

¹⁴ Centro Vitivinícola Nacional (1910), *La Vitivinicultura Argentina en 1910*, Buenos Aires, Emilio Coll e Hijos Editores, 283, donde aparecen una fotografía tomada en 1908 con todo el grupo familiar de R. Benavides, junto a la casa de la Finca La Carolina, Pocito, y otra imagen de Colomé y el grupo de colaboradores administrativos, entre los que aparece “su socio R. Benavides”, 284.

Al mismo tiempo, Don Rafael estableció importantes vínculos con los miembros de la colectividad y de la Sociedad Española de Socorros Mutuos que ya tenía varios años de funcionamiento en San Juan. Ambos socios en la bodega fueron miembros de la Comisión y también ocuparon el cargo de Presidente de la institución. Rafael fue gradualmente afirmando un honorable prestigio en el ámbito productivo y social de San Juan. Sin embargo, la relación societaria de ambos peninsulares llegaría a su fin en 1913, cuando quedaron impagas las deudas contraídas por Benavides en préstamos que él solicitaba para entregar a su socio capitalista. La bancarrota fue inmediata, seguida de inhabilitación comercial y ruptura de la sociedad, que a nivel personal y familiar significó quedar en la calle para optar por permanecer abatido tras el golpe o por elegir empezar de nuevo. En términos actuales y evaluándolo desde el hoy, Rafael demostró que con su resiliencia innata, podía levantarse de la tragedia económica y del desprestigio social y de su honor, para seguir adelante espiritual y materialmente, levantando a la familia que también había caído junto a él y frente a la sociedad.¹⁵

Muy pronto Rafael decidió partir todos juntos para radicarse en una finca de Ullum, en carruajes que debían vadear el río San Juan, similar a lo que él hacía de niño para vender el aguardiente fabricado por su padre. Para esto le fue útil el prestigio acumulado en los años anteriores entre conocidos y amigos. Uno de ellos, el bodeguero italiano Juan Meglioli a quien le realizaba las tareas contables de su bodega, lo recomendó para desempeñarse como administrador en la finca de su esposa, Doña Eloisa Recabarren de Meglioli, extensa propiedad con viñedos, alfalfa, cultivos varios, cría de ganado, bodega y fábrica de aguardiente. Nuevamente, en labores agrarias y vitivinícolas que conocía, Rafael emprendió su recuperación con gran esfuerzo puesto por él y por toda su familia. Más adelante, también pudo invitar a uno de sus parientes de España, quien se radicó en la misma finca como encargado de la proveeduría que allí existía y que surtía a los obreros de la misma. En ese mismo lugar se vendían las prendas para uso de los trabajadores que su esposa Leocadia cosía personalmente, como una forma de aportar a los ingresos familiares producidos por Rafael. En el ámbito de la solidaridad con los desposeídos, que él practicó mientras actuaba en la Sociedad de Socorros Mutuos, Rafael instituyó la hoy llamada “copa de leche” en la escuela rural

¹⁵ Michael Rutter citado en Helena Badilla Alán (1999), “Para comprender el concepto de Resiliencia”, en: Revista Costarricense de Trabajo Social, Mayo 1999, Costa Rica, 23.

local donde concurrían sus hijos, en base a la abundante producción de las vacas de la finca.¹⁶

En esa sociedad netamente rural en la que se desenvolvían los Benavides, el vínculo con el suelo y lo que éste puede producir, no hizo más que reafirmar que del traspiés económico motivado por cuestiones financieras sólo se saldría con trabajo duro, que le posibilitaría llegar a conseguir la tierra propia. Don Rafael no se limitaba a una sola forma de conseguir ingresos y siempre recurrió a prácticas de diversificación económica dentro de todos los renglones de la actividad agrícola y vitivinícola: en la producción, en lo administrativo-contable, así como en la comercialización y en otras tareas institucionales, políticas y sociales. Así es que integró el Concejo Municipal de Ullum junto a conocidos viñateros como Santiago Graffigna, Hermógenes Ruiz (h) e Ismael Vidart y luego también realizaba funciones contables en la bodega de su amigo Meglioli y en la recién fundada Sociedad Anónima de Graffigna. En 1920, Don Rafael Benavides consiguió adquirir la propiedad que necesitaba para empezar a trabajar sobre su propio terreno.

Compró una finca de una manzana de campo mayormente inculto -177 has- en 25 de Mayo, departamento del este provincial, colindante con la línea férrea BAP – Buenos Aires al Pacífico- y con derecho de riego para toda la extensión, a donde en poco tiempo se mudó con su familia. Por las condiciones del terreno, podría realizar todas las etapas de la agricultura y la vitivinicultura, empezando por la preparación de los terrenos incultos, plantación de bosques de álamos, montes de olivos y hasta llegar a la comercialización de la producción por tren hacia centros de consumo. Para ello contaba con la experiencia que tenía desde cuando comercializaba aguardiente a los doce años. Nuevamente el rol de la familia resultó en un facilitador de este nuevo emprendimiento, pues debido a que estaba inhibido para tener bienes registrables a su nombre, uno de sus hermanos y un cuñado aparecen en las escrituras como adquirentes, sin tener ellos en la práctica ninguna participación. De manera que la solidaridad que él

¹⁶ Mabel Benavidez de Albar Díaz (2007), “*Agricultura y comercio ...*”, op. Cit. 11. Respecto a la proveeduría -especie de almacén de ramos generales-, en esos tiempos ésta era siempre propiedad del dueño de la finca. A los obreros se les entregaban *vales* como pago por su trabajo, los que podían ser canjeados sólo ahí por mercadería, como víveres, ropas y otros elementos de uso familiar.

practicaba con otros fue el medio para cohesionar al grupo familiar, sin otro fin ulterior aparente que facilitarle el progreso y la tranquilidad económica.¹⁷

Para esos tiempos, ya el hijo Manuel Cecilio había abandonado el Colegio Nacional para dedicarse a tareas complementarias a las de su padre en la finca familiar. En pocos años se fue pasando de los potreros de alfalfa y trigo –comunes en San Juan para esa época-, a las chacras de cebolla y papa y al avance de los parrales de uvas blancas, para consumo en fresco o vinificar. Cada nuevo parral significaba un seguro avance hacia conseguir una unidad productiva autosustentable, donde se pudiera realizar todo el ciclo comercial de la uva. Es así que en la siguiente década, los efectos de la crisis del 1930 se extendieron para ellos hasta casi 1935. Mientras tanto, padre e hijo con el resto de la familia apoyando, luchaban para salir adelante en la faz productiva y comercial, con momentos de severos aprietes económicos por la casi pérdida de la cosecha. No porque se hubiera perdido en sí, sino que funcionó como tal debido a los vaivenes económicos por los bajos precios.

Para contrarrestar los problemas financieros y enfrentar las deudas bancarias y a particulares, arriesgaron recurriendo a la diversificación. De ser solamente productores, se transformaron en “exportadores” de uva a Buenos Aires, para lo que completaron en ciclo instalando un aserradero propio con caldera a vapor para fabricar cajas de uva con madera de álamo. Es así que hacían pasas y también preparaban uva en fresco, propia y adquirida a otros productores, llegando a enviar a Buenos Aires 20.000 cajas anuales por ferrocarril desde la estación ubicada frente mismo a la finca. Mientras uno de los dos hombres permanecía en San Juan, el otro vivía en Buenos Aires durante la temporada de cosecha, con el objeto de recibir las uvas y entregarlas rápidamente en el Mercado Central. Esta experiencia resultó exitosa, lo que quedó en evidencia por varias mejoras, como la plantación de más parrales, la adquisición de un automóvil y también se completó una flota de cuatro carros para transporte de uva y demás productos de la finca. Manuel Cecilio adquirió una bodega pequeña en las cercanías, con capacidad para vinificar toda la producción y al final de la década, también adquirió a su padre el total de la finca. Relacionado con esto último, en la cena de Fin del Año de 1938, Rafael leyó a su familia –hermanos, esposa, hijos e hijos políticos- los detalles de sus periplos

¹⁷ *Ibidem*, 12-13.

económicos y productivos explicando la participación de su hijo varón, cómo se produjo la compra de la finca y luego su evolución, con varias referencias a los manejos financieros derivados de la crisis económica general y vitivinícola en particular que se extendió hasta mediados de esa década.¹⁸

Desde ese momento, y ya habiendo formado familia en 1940, Manuel Cecilio, el varón de la siguiente generación a Rafael permaneció siempre en la finca con su esposa –maestra bonaerense que trabajaba en una escuela rural cercana- y los cuatro hijos. En 1951 se mudaron a la ciudad para permitir otra calidad de educación y escolaridad para los menores, mientras que la extensión de los parrales superó las sesenta hectáreas, con algunos nuevos que fueron implantados en terrenos previamente ocupados por los primitivos de la década de 1920. También se fue introduciendo la mecanización de algunos trabajos, como tractores para las labores en parrales y potreros, un camión que gradualmente reemplazaría los carros tirados por mulas, un grupo electrógeno para iluminación y para accionar una bomba de profundidad suplementaria del caudal provisto por el sistema público de riego.¹⁹

Pautas y comportamientos de los actores vitivinícolas

Al haber seguido el recorrido de los Benavides, familia rural dedicada principalmente a la producción vitivinícola, hemos de analizar algunos aspectos de sus valores, pautas y comportamientos que nos resultaron más evidentes.

El rol de la familia, sea esta nuclear o extendida, siempre estuvo presente desde los tiempos en que partieron de España en 1888 tras la crisis filoxérica. El padre proveedor, como así los hijos varones luego, conducían las actividades laborales rentables y tras ellos funcionaba la familia. La mujer, esposa y madre, se mantenía puertas adentro del hogar, con aportes económicos cuando fue muy necesario y ahorros permanentes provenientes de una economía doméstica basada en labores autosustentables para el sostenimiento alimenticio y de indumentaria de los miembros de la familia. Las hijas mujeres de Rafael, siempre se dedicaron a tareas del hogar o a actividades remuneradas relacionadas -de costura, bordado, corte de ropas y enseñanza culinaria-. El respeto y sentido de autoridad patriarcal era evidente. La vinculación entre

¹⁸ Rafael Benavides, “Carta a mi familia”, op. Cit.

¹⁹ Esta finca estuvo en manos de miembros de la descendencia hasta que se vendió en los críticos años de la década de 1990, para no continuar ninguno de ellos en la actividad.

ellos y los valores y enseñanzas de sus mayores quedan claras en el mensaje que Rafael leyó a su familia en 1938 cuando les dijo:

“que todos me quieren por igual y que todos se quieren entre sí, porque todos tienen la enseñanza espiritual y natural de sus padres y todos ustedes han aprendido las mismas lecciones recibidas en nuestros humildes pero benditos hogares, que no es nada más que herencia recibida de nuestros padres.”²⁰

Ellos funcionaban como un grupo unido y se insertaron en una sociedad rural seguramente similar a la que dejaron sus abuelos en el sur de España, donde se ayudaban entre los vecinos, donde el esfuerzo, el trabajo y el ahorro fueron la base del incremento del capital, así como lo observó Ramírez a fines del siglo XIX, refiriéndose en general a los inmigrantes y la vitivinicultura. También Rafael recordó a su joven hijo en similar forma, valorizando el trabajo, el ahorro el entusiasmo y el progreso, cuando dijo que:

“Su espíritu económico, ordenado y luchador le han permitido acumular ahorro de capital propio [...] desde los primeros meses del año 1919, cuando tenía dieciséis años, entró de lleno a aportar al caudal común de nuestro hogar, con el valor de su trabajo personal, con el interés y entusiasmo que la juventud honesta y progresista es capaz. [...] su previsión con miras del futuro han contribuido en mucha parte para que todo esto haya sido hasta hoy una caja de ahorros en poder mío.”²¹

En una última consideración, analizamos la vinculación entre la plantación y los actores vitivinícolas. El parral y el hombre. El condicionamiento de las pautas del hombre de campo originadas en las características de su quehacer -crianza de animales o cultivo-, ya fueron descritas por Gambier en su estudio de las veranadas de los pastores chilenos en los valles interandinos.²²

²⁰ Rafael Benavides, op. Cit.

²¹ Rafael Benavides, Ibidem.

²² Mariano Gambier (1986), “Los valles interandinos o veranadas de la alta cordillera de San Juan y sus ocupantes: los pastores chilenos”, en: *Publicación 15*, San Juan, Instituto de Investigaciones Arqueológicas y Museo, Universidad Nacional de San Juan, 1-21.

Al respecto, una característica que hemos ido advirtiendo tras varios años de contacto con la actividad vitivinícola, quedó al descubierto en conversaciones con alguna persona insertada en la cultura de las plantaciones temporales, extensivas, con poca mano de obra y hasta en tierras arrendadas, propias de las llanuras y zonas pampeanas argentinas. Ante nuestros relatos de los altibajos con los parrales durante varias temporadas relativos a:

“Que si hubo sequía, o precios bajos, o superproducción de este monocultivo de San Juan, o cayó granizo, o vino helada tardía, o hubo que suspender las vacaciones porque la creciente del río se llevó la toma y hay que hacer frente a la emergencia, o que el bodeguero que te compró el vino o las uvas no cumplió o que el precio del dólar impidió que fueran rentables las exportaciones de uva en fresco que ya hiciste o que.... o que...”

Quien no está inmerso en cómo funciona la vitivinicultura dijo:

“Y entonces, por qué no siembran otra cosa?”

Ante esta pregunta, que es casi una propuesta o desafío, tan ajeno a la mentalidad del viñatero, según hemos venido reflexionando en el presente estudio y recorrido familiar, brota una inmediata respuesta que tal vez antes no se llegó a verbalizar:

“Los parrales y las viñas no se siembran”

Ahí radica la diferencia. Están siempre ahí. Son una plantación permanente que se prepara con mucha anticipación, se invierten fuertes sumas, se plantan con raíces que permanecen con vida y a las que hay que regar y atender en su ciclo agrícola durante todo el año, durante toda su vida útil, que a veces hay que mantenerla por carecer de fondos para una renovación. La tierra debe pertenecer al que la planta. No se puede abandonar la plantación por algún inconveniente. A diferencia de un cultivo temporal, la tierra está ocupada por la vid. No se pueden realizar otros cultivos rentables en ella, cosa que a pequeña escala es posible en surcos desocupados entre olivos o frutales.

Sí nos es posible aseverar que es una plantación facilitadora del progreso y el aumento de extensión y producción, lo que lleva a la movilidad social.

Conclusión

Estos grupos rurales de origen inmigrante se manejaban con pautas de trabajo duro, ahorro, economía, unión entre los miembros de la familia nuclear y extendida, manejo de las operaciones económicas valorando el honor y la palabra dada.

Dentro del corte temporal al que nos hemos dedicado, en que los productores eran mayormente personas físicas y no grandes empresas, hemos podido advertir que el parral y la viña crean un fuerte vínculo con el viñador, con el viñatero, con el actor social que los atiende para obtener sus frutos, vínculo que no se rompe con la adversidad, aunque ésta sea recurrente. En ese sentido, dejamos estas ideas como una propuesta abierta, para que en posteriores estudios se puedan llegar a profundizar desde la sociología y la antropología, tan vinculadas con la historia.

En el particular ámbito de los parrales y viñedos se incluyen también el clima y el riego, necesarios para mantener estas plantaciones permanentes e intensivas y el hombre vive en vinculación con ellos, aunque sin poder llegar a manejarlos. De ahí que, como los actores del caso estudiado, los viñateros, junto con los miembros de sus familias, adquieren colectivamente la capacidad resiliente de soportar con resistencia los avatares de los cultivos o de su comercialización o incluso de otros renglones de la vida económica y social, para reaccionar en forma positiva, aspectos que se transforman en una permanencia pasada de una generación a otra, como una marca en la sociedad rural de la región, para en tiempos de abundancia sólo seguir pensando en invertir y estar preparados para avanzar.

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- BADILLA ALÁN, Helena (1999), “Para comprender el concepto de Resiliencia”, en Revista Costarricense de Trabajo Social, Mayo 1999, Costa Rica, 22-29.
- BARBERO, María Inés y ROCCHI F. (2004), “Cultura, sociedad, economía y nuevos sujetos de la historia: empresas y consumidores”, Bragoni (ed.) (2004), *Microanálisis. Ensayos de Historiografía Argentina*, Buenos Aires, Prometeo Libros, 103-143.
- BENAVIDES, RAFAEL (1938) “Carta a mi familia”, Fin de Año de 1938 (Inédito) 5pp
- BENAVIDEZ DE ALBAR DÍAZ, Mabel (2007), “Agricultura y comercio en un espacio de redes y vinculaciones sociales: aporte para el estudio de los españoles en San Juan”, I Jornadas de Historia Social, La Falda, Córdoba, CD- ISBN 978-987-20848-8-2.
- BENAVIDEZ DE ALBAR DÍAZ, Mabel (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.
- BENAVIDEZ DE ALBAR DÍAZ, Mabel (2008), “La casa patronal de una finca vitivinícola y su función organizadora”, en I Seminario de Patrimonio Agroindustrial. Paisajes Culturales del vino, el pan, el azúcar y el café”, Mendoza, CD-ISBN 978-987-96367-3-2.

- 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.
- CARBONELL, Mateo (1970), *Tratado de Viticultura*, Barcelona, AEDOS.
- CENTRO VITIVINÍCOLA NACIONAL (1910), *La Vitivinicultura Argentina en 1910*, Buenos Aires, Emilio Coll e Hijos Editores.
- CORTEZ CONDE, ROBERTO (1991), "Migración, cambio agrícola y políticas de protección. El caso argentino", Clementi H. (comp) (1991), *Inmigración Española en la Argentina*, Seminario 1990, Buenos Aires, 16-32.
- GAMBIER, Mariano (1981), "Los valles Preandinos de San Juan", en *Documenta Laboris*, CONICET, Buenos Aires, 1-38.
- GAMBIER, Mariano (1986), "Los valles interandinos o veranadas de la alta cordillera de San Juan y sus ocupantes: los pastores chilenos", en: *Publicación 15*, San Juan, Instituto de Investigaciones Arqueológicas y Museo, Universidad Nacional de San Juan, 1-21.
- GIRBAL-BLACHA, Noemí (2007), "Vigencia de las tramas regionales en la Historia de la Argentina Rural", en: Graciano, O. y L Lázaro, S. (comp), *La Argentina Rural del Siglo XX. Fuentes, problemas y métodos*, Buenos Aires, La Colmena, 41-53.
- GRACIANO, Osvaldo, LÁZZARO, Silvia (2007), "Introducción. Representaciones controladas: el mundo rural argentino en el laboratorio de las Ciencias Sociales", en: Graciano, O. y Lázaro, 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 (1989), *Vintage and the story of wine*, Simon and Schuster, New York.
- JOHNSON, Hugh (1991), *Modern Encyclopaedia of Wine*, Simon and Schuster, New York.
- LACOSTE, Pablo (2008), *La Mujer y el Vino*, Mendoza, Editora Andina Sur.
- MALTE-BRUN (1868), *Geografía Universal*, Tomo Séptimo, Madrid, Librería de A. de San Martín.
- MAURÍN NAVARRO, Emilio (1967), *Contribución al Estudio de la Historia de la Vitivinicultura Argentina*, San Juan, Editorial Sanjuanina.
- NAPP, Ricardo (1876), *La República Argentina*, Buenos Aires, Sociedad Anónima.
- PIANETTO, Ofelia y GALLIARI, Mabel 1991, "La inserción social de los inmigrantes españoles en la ciudad de Córdoba, 1870-1914", Clementi H. (comp) (1991), *Inmigración Española en la Argentina*, Seminario 1990, Buenos Aires, 130-158.
- RAMÍREZ, Pedro Pascual (1898), *Provincia de San Juan. Industria Viti-vinicola*, Buenos Aires, Cía Sudamericana de Billetes de Banco.
- RICHARD JORBA, Rodolfo (2006) "Transiciones económicas y geográficas", en: Richard Jorba, R. et al (2006), *La región vitivinícola argentina: Transformaciones del territorio, la economía y la sociedad, 1870-1914*, Buenos Aires, Universidad Nacional de Quilmes, Capítulo I, 21-76.
- 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.
- RODRÍGUEZ, Nora Inés (1983), *San Juan y su transformación en la década de 1880: la actividad agrícola*, Universidad Nacional de San Juan. F.F.H.A., San Juan.