

PRIMERAS JORNADAS NACIONALES DE HISTORIA SOCIAL
30, 31 de mayo y 1 de junio del 2007
La Falda - Córdoba

Mesa 11: El mundo de los trabajadores: espacios, actores, cultura y conflictos

Autor: Daniel G. Grilli ¹

Título:

LA VITIVINICULTURA MENDOCINA. Análisis de procesos de transformación laborales y técnicos a través de imágenes del pasado.

Resumen

La vitivinicultura mendocina se ha desarrollado en nuestra provincia desde que los españoles llegaron, cuando se introdujeron los primeros cepajes y ha sufrido un proceso de cambios profundos, al incorporar a todo el elemento humano que habitó en este terruño, y al adaptarse a las condiciones propias de esta región.

De todo este proceso de transformación, ha quedado un registro icónico muy valioso, que permite reconstruir las etapas del desarrollo industrial desde sus primeras prácticas hasta la instalación de la bodega de tipo industrial.

Recorramos el devenir histórico de ésta, la industria madre de Mendoza, con un dejo de nostalgia y dejemos que nuestros ojos vean, más allá de la imagen tradicional, al indio, al criollo y al gringo desarrollar sus labores para obtener del racimo, su aventura, de tintos, blancos y claretos.

La vitivinicultura durante la época colonial

A través de los cronistas que visitaron nuestra región entre los siglos XVII y XVIII se hace referencia a las actividades agrícolas que aquí se desarrollan, mencionando entre ellas las viñas de las que se saca un buen vino.²

¹ Prof. y Licenciado en Historia. Prof. Adjunto Tesina Historia de Mendoza. Prof. Jefe Trabajos Prácticos, Cátedra Historia de Mendoza. Director del Archivo de Fotografía Histórica. Fac. de Filosofía y Letras, UNCuyo, Centro Universitario. Casilla de Correo 345, 5500, Mendoza. Dirección particular: Barrio Virgen de Lourdes A-7 Rodeo de la Cruz, Mendoza, 5525. E-mail: fotohist@logos.uncu.edu.ar

Estos cronistas relatan el trabajo llevado a cabo para la elaboración del vino. Llegada la uva al máximo de madurez se procedía a la vendimia entre los meses de marzo y mayo. Muchos indígenas cortaban los racimos que colocaban en pequeños canastos, los que una vez repletos los llevaban hasta la “mula cestonera”, provista de dos amplios cestos, hechos de varillas trenzadas, uno a cada lado, que eran llenados por los cosechadores. Después la mula era guiada hasta el lugar de molienda.

Una vez allí se depositaba la uva en un lagar. Este consistía en un gran cuero de buey estirado y clavado con estacas en el suelo de tal forma que era posible pisar en él la uva. Se cuidaba que este cuero conservase el de la cola del animal en forma cerrada o natural, de tal manera que pudiera oficiar de caño de desagüe. Ver Imagen 1 "El lagar de cuero" 3

Los racimos cosechados se vuelcan en este lagar y una persona reventaba los granos con los pies produciendo el mosto. Posteriormente se lo hacía salir a través del desagüe de la cola con el hollejo pasando a un noque de cuero (especie de balde) provisto de dos asas por las que se atravesaban dos varillones que eran tomados para conducir este mosto a la bodega.

En la bodega se colocan sobre rollizos de árboles tendidos paralelamente en el piso de tierra, las vasijas, con el objeto de separarlas del suelo, darles conveniente altura y airear el fondo de las grandes tinajas. Además estaban amuradas a las paredes a fin de evitar su caída y rotura por los sismos. Tenían un agujero a unos 15 centímetros de altura sobre el fondo que se tapaba con un bitoque durante el proceso de fermentación. En estas tinajas se vaciaba el mosto obtenido en el lagar de cuero, mediante los noques. Allí era donde se llevaba a cabo el proceso de fermentación del mosto hasta su conversión en vino.

Terminada la fermentación se procedía al trasegado o trasiego del vino nuevo a la su vasija de conservación. Este traslado se hacía en forma más sencilla: por gravitación propia. Se retiraba el bitoque de la tinaja de fermentación y el vino caía a la tinaja de conservación que estaba enterrada en el piso. Para el trasvase se colocaba un cedazo, hecho de cuero agujereado, de tal manera que el chorro de vino, al colarse, dejaba la semilla, el hollejo y otras impurezas. Una vez llenada la vasija de conservación se la tapaba cuidadosamente y se la sellaba con cal, yeso, o barro, dejándolo añejar hasta su consumo o venta.

Este sistema de depósito permitía liberar al vino del peligro de los cambios climáticos de nuestra zona, especialmente el viento Zonda que reseca el ambiente y eleva la

temperatura en forma brusca. Estas vasijas estaban enterradas casi por completo, dejando solamente fuera del piso unos diez centímetros lo que permitía su relleno. Ver Imagen 2 "El trasiego" 4

Era costumbre tener siempre húmedo el piso de la bodega para provocar mayor frescura en el ambiente, regándolo con frecuencia.

Para la expedición, el vino de estas tinajas subterráneas se envasaba en las botijas de exportación, que se cargaban en mulas viñateras, dos en cada una, conducidas en arreas, o transportadas en carretas, llevando hasta 21 envases. A las botijas y tinajas se las impermeabilizaba barnizando su interior, con brea o con una mezcla de jugos de arbustos de la zona, chilca, pájaro bobo y jarilla, (látex y resinas).⁵

Procesos de cambios sufridos por la vitivinicultura.

Este antiguo sistema de elaboración descrito tenía muchas desventajas, por ejemplo:

- el pisado de la uva en lagares de cuero o madera producían una molienda imperfecta y de poco rendimiento;
- la fermentación es mala, por el uso de vasijas de cerámica o madera de álamo, que posee una escasa capilaridad y porosidad lo que no permite un adecuado proceso de estacionamiento y añejamiento;
- el lento traslado, con alto costo, somete al vino a cambios de temperatura poco convenientes para la calidad del mismo;

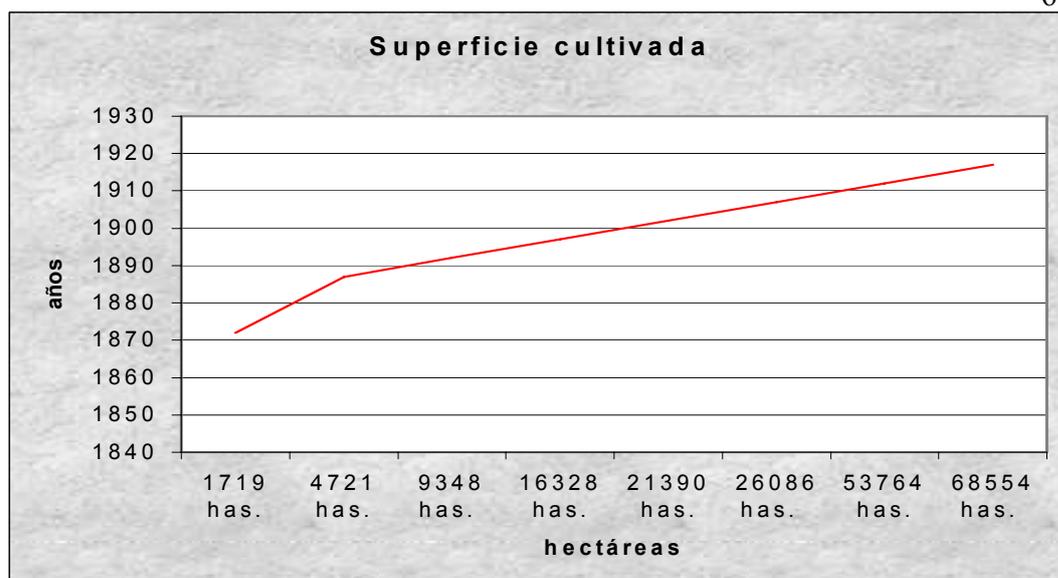
Recién a fines del siglo XIX comienzan a avizorarse algunos cambios introducidos por la masa inmigratoria que invade nuestro país. Serán italianos, españoles, franceses, alemanes los que traigan de su Europa natal convulsionada, adelantos técnicos para esta zona que modifican todo el proceso de elaboración y producción de la vid.

El factor que permite la llegada de estos adelantos fue el ferrocarril, que a la vez produjo consecuencias negativas en la importante actividad cerealera de Mendoza, ya que permitió el ingreso de los productos del litoral decayendo el consumo de los trigos y harinas de la región. De esa manera por una necesidad económica los productores mendocinos abrazan la vitivinicultura como la única salida a su porvenir.

Este impulso se ve reflejado en la extensión de tierra ocupada por las viñas:

sup. Cultivada	año
1719 has.	1872
4721 has.	1887
9348 has.	1892
16328 has.	1897
21390 has.	1902
26086 has.	1907
53764 has.	1912
68554 has.	1917

6



Esta estadística muestra la tendencia hacia el monocultivo de nuestra provincia, hecho que se afirmó con la llegada del ferrocarril, los inmigrantes, mano de obra abundante y práctica especializada en tareas del agro y vitivinicultura.

La imagen de la época nos permite vislumbrar aquellas grandes fincas, en la que los inmigrantes dejaron sus huellas, labrando la tierra, plantando viñas, que posan en primer

plano, con el edificio de la bodega muy cerca de ellas, y al final las casas patronales y de obreros, abiertas a grandes patios, construidas en abobe, con techos de cañas y barro. Ver Imagen 3 “Aquellas grandes fincas” 7

Este factor humano produce cambios elementales en la industria del vino, al implantar cepajes franceses e italianos, que son cosechados por ellos mismos en canastos de mimbre y transportados al callejón para ser depositados en canecas de madera que luego serán llevadas en carros tirados por mulas a la etapa de la producción.

Aquí observamos una vendimia en pleno desarrollo, (Ver Imagen 4, Vendimia 1) con canastos y canecas repletas de uva, listas para convertirse en mosto. Es un alto en la tarea en la que los trabajadores, en la mayoría inmigrantes europeos posan para la fotografía. Los rostros y vestimentas nos demuestran su origen. La presencia de los dos niños y la caneca con la uva derramada dan una imagen de calidez, en la tarea dura del cosechero.

La presencia de los dueños de la finca es denotada en el tipo de vestimenta y en el semblante, tres personajes, como sosteniendo el resto de la escenografía.

Detalles ínfimos nos hablan de esta tarea, el pequeño cesto de mimbre debajo de unas parras, a la sombra, es el alimento que se consumía al promediar las tareas, o el almuerzo que se llevaba a cabo directamente en el lugar de trabajo, ya que la jornada laboral se extendía de sol a sol. Las ropas y la bufanda colgadas en el extremo de la viña nos indican el inicio de la jornada en hora muy temprana, que con el paso de las horas, es necesario dejarlas de lado cuando la actividad comienza a desarrollarse con mayor esfuerzo. Dentro del grupo central se destaca la figura del que podría ser el capataz en el trabajo, identificado por la boina de lana y el uso de la pipa durante el desarrollo del trabajo. Detrás del capataz, casi imperceptible, se encuentra un niño con la vestimenta de trabajador y con las manchas correspondientes de mosto, lo que nos indica que los integrantes de la familia colaboraban en el sostenimiento familiar, convirtiéndose ésta en una unidad productiva. En el costado derecho se observa a un obrero depositando lo recolectado en la viña con el canasto en la caneca de madera, lo que nos muestra el desarrollo del vendimiador. Ver Imagen 4 “Vendimia 1” 8

En la próxima imagen se desarrolla otra vendimia pero existen cambios que nos hablan de profundas modificaciones en la producción y en el desarrollo del trabajo vitivinícola. En primer lugar el aspecto antropológico de la imagen, con relación a la anterior, ha cambiado. Se observan rostros de criollos, mezclados con inmigrantes europeos en

pleno desarrollo de las tareas. Un factor muy importante a tener en cuenta es la aparición de la mujer desarrollando estas labores, lo que nos indica nuevamente el funcionamiento de la familia completa como una unidad productiva, donde todos colaboran en su sostenimiento. Otro detalle muy interesante es la aparición de varios niños criollos e inmigrantes, pero en este caso sus rostros, actitudes y vestimenta, nos indican que se encuentran trabajando en la cosecha, con claros signos del mosto en sus ropajes. Se destacan también la presencia de los propietarios de la finca, con su atuendo correspondiente que muestra la estratificación social a la que pertenecen. Y ese detalle se observa claramente en el jovencito del centro de la imagen que posee un calzado muy particular, abotinado de cuero, con polainas de cuero, lo que nos indica posiblemente que sea jinete. A su lado se encuentra un trabajador que no posee calzado alguno, está descalzo trabajando, demostrando nuestra afirmación. Un aspecto simpático de la imagen, es el trato establecido entre el niño de la izquierda y el trabajador que está con el pisón dentro de la bordalesa. Estos dos personajes sostienen entre sus manos algo, que los está relacionando, esto podría demostrar conocimiento entre ellos, y ya que los rostros poseen expresiones tranquilas, tal vez se trataría de un “juego”.

El otro aspecto importante es el técnico, que muestran innovaciones en el desarrollo de la vendimia, como es la utilización de las bordelesas, envases cilíndricos con un ensanchamiento en el sector central, con sunchos de chapa y remaches rematados a martillo, sostienen las paredes de este envase. La utilización de ellos nos demuestra un avance ya que la capacidad de almacenaje es mayor. Otro detalle que demuestra innovación es la utilización del pisón dentro de la bordalesa, lo que está indicando un prepresando, llevado a cabo durante la recolección. Esto podría resultar para aligerar el proceso de elaboración y lograr una mayor capacidad en los envases. En el centro de la imagen, existe un detalle interesante, que es la instalación de una balanza para pesar las bordelesas, y hay dos personas que poseen un cuaderno y una libreta en las que deben anotar las cantidades que se están cosechando. Uno de esos personajes utiliza reloj de bolsillo con cadena, que está indicando la pertenencia al grupo dirigente de la escena. Dentro de las modificaciones técnicas, aparece un dato muy importante, como es la utilización de tachos metálicos para la cosecha. Su capacidad de carga es menor a la de los canastos, alcanzando entre 22 a 25 kilogramos. Tenía ventajas y desventajas para el trabajador, ya que no permitía la caída del mosto cuanto se lo llenaba y por lo tanto era más limpio, pero era menos práctico al momento de cargarlo en los hombros, por las terminaciones más agudas que poseía, comparándolo con la utilización del canasto de

mimbre. Además el tacho permitía su identificación a través de su número y marca de la firma propietaria. Ver Imagen 5. “Vendimia 2”

Al aumentar la producción vinícola, la bodega debe adaptarse a estos cambios, transformándose ante la necesidad de procesar crecientes cantidades de uvas, algo que antiguamente la bodega tradicional, no podía satisfacer. Además los inmigrantes aportaron sus experiencias y maquinarias europeas lo que permitieron que la producción también aumentase. Por ejemplo, la introducción de moladoras manuales, como tecnificadas, filtros, alambiques, bombas y prensas.

Para apreciar estos cambios observamos una imagen del pasado que nos sirve para reafirmar lo expuesto, donde observamos el trabajo posterior a la cosecha, cuando en carros tirados por mulas se conducen las canecas llenas para la elaboración. Es un trabajo casi artesanal, ya que la fuerza del hombre realiza el 90% de la tarea. La bajada de las canecas llenas por parte de un obrero; el traslado hasta la moladora, la carga a la moladora, el vaciado del escobajo, y el trasegado del mosto a las cubas.

El sector más importante de esta imagen es la molienda. La maquinaria utilizada es fruto del ingenio de los europeos y traída a nuestra provincia por los dueños del establecimiento. Se trata de una moladora “Marmonier” de origen francés. Este artefacto era accionado por el empleado, que se encuentra a la izquierda, que hacía girar la manivela, que posee un detalle interesante, lleva colgado en un bolsillo de su chaleco, un reloj de pulsera, que podría indicar que la jornada no era como en la viña de “sol a sol”. Este detalle del reloj se repite en uno de los obreros que se encuentran en el carro, con las canecas llenas de uva, pero en este caso, debido al movimiento efectuado por él durante la toma fotográfica, no se puede observar con precisión el tipo de reloj del que se trata, aparentemente tendría cadena. Retomado la tarea en la moladora, hay otro empleado que carga el pequeño lagar o depósito superior, y dos empleados, en la parte inferior, completaban la tarea de producción. Esta moladora es un verdadero avance en la producción, ya que suprimía el antiguo “pisado a pata”, y permitía la separación del escobajo del resto de lo molido, y era portátil, que se podía situar sobre las cubas de fermentación a través de un gran pie de madera que poseía y que se apoyaba en los costados de las cubas. Un detalle interesante, casi imperceptible, lo constituye la bomba trasegadora que se encuentra situada detrás de los dos obreros de la parte inferior. Esta bomba era otro de los avances traídos de Europa, que permitía una mejora en la producción. Era accionada manualmente a través de una gran polea. Esta bomba se la utilizaba para trasladar o “trasegar” el mosto de una cuba a la otra. Completan la imagen

dos personajes que se encuentran a la derecha, que son el propietario del establecimiento que observa el trabajo de sus obreros y un niño que desempeña labores allí, en este caso trasladando en un balde de metal el mosto elaborado. Hay dos tablonces con sus pequeños escalones, que permiten el acceso a la moledora con las canecas llenas de uva, y el otro que conduce a las cubas con el mosto para la fermentación. Otro aspecto a destacar lo constituye el arnés que llevaban los obreros en la cintura para cargar las canecas. Es una especie de soporte metálico atravesado en el cinturón que permitía asentar el fondo de la caneca para su traslado. El peso aproximado de este envase lleno oscilaba entre unos 80 a 90 kilos. Un aspecto importante, que nos habla de la industria desarrollada por los toneleros y carpinteros, es la gran cantidad de envases de madera que se confeccionaban, y las herramientas que se utilizaban para realizar estas tareas, tal como la pala que está empuñando el obrero del sector inferior, la que tiene un cabo de madera, confeccionado a mano por los expertos trabajadores. Ver Imagen 6, “La Molienda”.

El relato visual nos acerca otra tarea llevada a cabo durante la vendimia. La prensa del material obtenido a través de la molienda, el conocido orujo, compuesto por los hollejos y semillas. De esa tarea se obtiene el llamado vino de prensa, del cual se obtienen dos productos. Uno de ellos, es un vino muy rico en tanino, con gran cuerpo y el otro producto son los restos que quedaban y se los utilizaba en un primer momento como abono y también como base para la elaboración de la grapa. Ese vino de prensa, se lo utilizaba para rellenar las cubas y así mejorar la calidad del producto elaborado.

En la imagen precedente se observa esta tarea. Hacia la izquierda se encuentra la prensa manual mencionada. Consiste en una caneca que contiene el resto de material de la primera molienda, el cual es prensado por una tapa presionado por una palanca accionada por un obrero. Debajo del primer suncho de la caneca existen una serie de orificios que permiten la salida del vino, el cual es recogido en una caneca más pequeña que se encuentra debajo. Ese líquido es agregado a la cuba. Se observa los elementos usados para tal fin. Es una muestra visual muy importante, donde se encuentran todos los elementos necesarios, la cuba, las bordelesas, el martillo de madera que se usa para tapar y destapar los depósitos. Un detalle interesante lo constituye la cuba que se encuentra recostada, tiene signos de haber sido rellenada y además se puede apreciar que es de madera de álamo, ya que presenta diferencia de espesor entre las duelas, y muestra a través del filtrado, la poca capilaridad que posee esta madera. En el costado derecho se pueden observar las herramientas utilizadas en la tonelería. Es significativo

observar el piso del recinto, está compuesto por ladrillos rectangulares, lo que da un aspecto de pulcritud y permite el desarrollo de las tareas. Los personajes que se encuentran en la toma son el operador de la prensa, el propietario del establecimiento y uno de sus hijos, estos últimos de claros rasgos europeos. Y quizás el dato más interesante está en cuba, donde aparece el nombre del establecimiento y la fecha de la toma, lo que nos permite situar perfectamente el tema analizado. Ver Imagen 7 “Bodega Modelo”

Otros avances técnicos logrados que se deben mencionar fueron: el ingreso del lagar a la bodega, pues era una sección de producción que en las bodegas primitivas se encontraba físicamente separado del resto de la construcción. Los edificios que albergaron a las bodegas poseían una planta de tipo rectangular, contruidos de adobe, piedra y ladrillos, con techos a dos aguas y pisos de tierra o cemento. Otro sector anexado a la bodega será la tonelería donde se llevaba a cabo las tareas de armado y mantenimiento de las vasijas y bordelesas. Allí desarrollaron tareas, inmigrantes y criollos luego, expertos en el trabajo de la madera, construyendo baldes, canecas, canecones, bordelesas, barriles, cubas, toneles, prensas, arados, etc.

Y el último paso en la elaboración del vino es su comercialización. Ésta se llevaba a cabo desde los tiempos coloniales, en los que arreas de mulas luego, con el mejoramiento de las rutas, el traslado se hacía en carretas tiradas mulas o bueyes. Pero con la llegada de los inmigrantes este aspecto también cambió, se utilizaron medios de transportes modernos, como el camión observado en la toma. “Referencia Imagen 8 “La Comercialización” 12

Conclusión

Hemos analizado un caso particular de transformación en la vitivinicultura mendocina, el de los aspectos laborales y técnicos, basándonos en la utilización de una fuente de información poco común, como son las imágenes del pasado y fotografía antigua.

A través de ellas hemos descubierto los cambios que se fueron operando en esta industria que evolucionó desde una práctica cuasi artesanal hasta convertirse en un sector industrial clave de nuestra provincia.

Todas estas transformaciones se lograron a base de esfuerzo e ingenio, con el aporte de indios, gringos y criollos que hicieron frente a todo, la aridez del paisaje, la incomprensión del algunos, la pobreza y las inclemencias de la naturaleza.

Bibliografía.

Coria, Luis A. Evolución económica de Mendoza en la época colonial. Mendoza, 1988.

Cueto, A.; La Bodega La Rural y Museo del Vino. Mendoza, 1987.

Draghi Lucero, J.; Cancionero popular Cuyano, Mendoza, 1991

----- La bodega mendocina-sanjuanina. Mendoza, 1946.

Provincia de Mendoza. Anuario de la Dirección de Estadísticas. Mendoza, 1937.

Marianetti, Benito. El racimo y su aventura. Mendoza, 1965.

Richard, R y otro; El proceso de modernización de la bodega mendocina. (1860/1915).
Mendoza, 1994

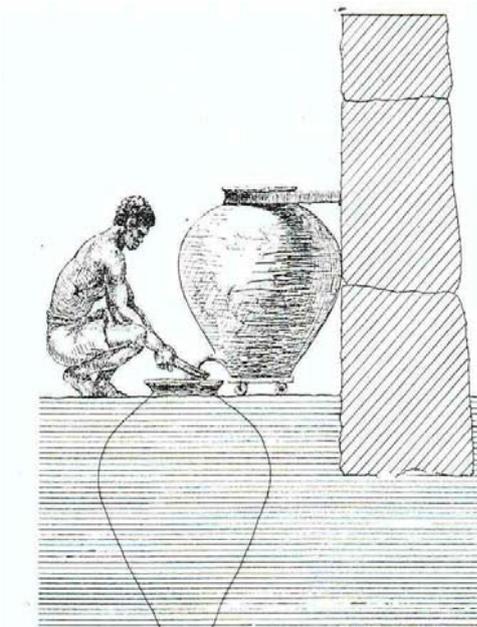
Martínez, Pedro S. Historia Económica de Mendoza. Mendoza, 2000.

Imágenes

Nº 1 Lagar de cuero.



Nº 2 El trasiego



Nº 3 Aquellas grandes fincas

Nº 4 Vendimia I



Nº 5 Vendimia II

Nº 6 Bodega modelo

Nº 7 la comercialización