

LA COMERCIALIZACIÓN DE VINOS PRODUCIDOS EN SAN RAFAEL, MENDOZA (1890-1914)

Andrea P. Cantarelli
INCIHUSA-CONICET/U. N. de Cuyo
acantarelli@mendoza-conicet.gov.ar

*Con satisfacción vemos llegar al departamento y sucesivamente
á la Colonia Francesa, negociantes que buscando riqueza,
aseguran nuestro porvenir.*

“Porvenir del departamento. Los vinos de San Rafael”
Ecos de San Rafael, San Rafael, 6 de mayo de 1900, Nº 78, p. 1.

Introducción

El cambio económico-productivo que dio paso a la agroindustria vitivinícola en la provincia de Mendoza –en el centro-oeste argentino- fue impulsado por sectores modernizantes del grupo dominante y promovido por el poder político provincial a fines del siglo XIX y principios del XX. El proceso tuvo como principales motivos el desarrollo de un mercado de consumo favorecido por la unificación económica nacional facilitada por la integración del territorio mediante el ferrocarril y una moneda única, las condiciones políticas favorables y la inserción del país en la economía capitalista mundial¹.

La formación de un mercado nacional de productos vitivinícolas, que crecía exponencialmente, ofrecía un incentivo para la especialización productiva, regida por criterios capitalistas, tanto en sus fases agrícola e industrial, como en la comercialización y las finanzas².

El Estado provincial, con apoyo del nacional, promovió el paso de la vitivinicultura tradicional (asociada al cultivo de alfalfa y a la actividad ganadera) a la moderna. Como resultado de estas acciones de promoción, la vitivinicultura en pleno proceso de modernización

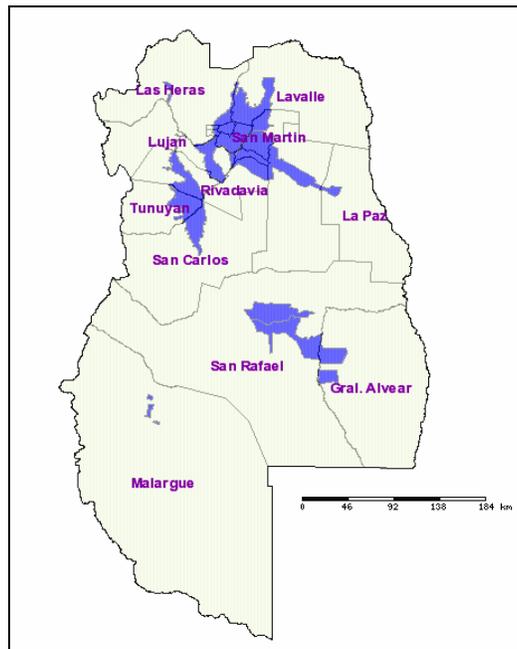
¹ Richard-Jorba, Rodolfo A., “Modelo vitivinícola en Mendoza. Las acciones de la elite y los cambios espaciales resultantes, 1875-1895”, *Boletín de Estudios Geográficos*, Nº 89, Mendoza, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, 1994; Richard-Jorba, Rodolfo A., “Inserción de la elite en el modelo socioeconómico vitivinícola de Mendoza, 1881-1900”, *Revista de Estudios Regionales*, Nº 12, Mendoza, CEIDER, Universidad Nacional de Cuyo, 1994; Richard-Jorba, Rodolfo A., *Poder, economía y espacio en Mendoza 1850-1900. Del comercio ganadero a la agroindustria vitivinícola*, Mendoza: Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, 1998.

² Barrio, Patricia E., “Una crisis de la vitivinicultura mendocina a principios del siglo XX (1901-1903)”, *Actas de las XVIII Jornadas de Historia Económica*, CD, Asociación Argentina de Historia Económica, Mendoza, 18-20 de septiembre de 2002; Barrio, Patricia E., “Hacia la consolidación del Mercado Nacional de Vinos. Modernización y desarrollo del sector vitivinícola de Mendoza (Argentina), 1900-1914”, *Espacios*, Nº 26, 2003, pp 33-60.

sustituyó a otros cultivos y dio un paso significativo hacia el predominio económico y espacial - en los oasis Norte y Sur de Mendoza (Carta N° I)-, aunque como contraparte se trató de una expansión esencialmente cuantitativa. Por otro lado, el capital productivo aún estaba subordinado al capital mercantil³.

La comercialización de la producción vinícola moderna del oasis Sur de Mendoza durante los últimos años del siglo XIX y los primeros del siglo XX es el tema de esta ponencia.

Carta N° I: Departamentos y oasis Norte y Sur de la Provincia de Mendoza



Nota: Departamento en la Provincia de Mendoza es la denominación que recibe la jurisdicción municipal. La superficie sombreada es, aproximadamente, el área de los oasis Norte y Sur de la provincia en la actualidad. En el período en estudio, el departamento de San Rafael (98.552 km²) abarcaba además los actuales departamentos de Gral. Alvear (creado en 1914) y Malargüe (existió como departamento entre 1877-1892 y desde 1950).
Fuente: www.irrigacion.gov.ar

Como adelantáramos, desde el momento en que se comenzó a cultivar vid se elaboraban vinos mediante las formas más rudimentarias: utilizando lagares de cuero vacuno, uva pisada y procesos elementales de fermentación y conservación. Es decir, que la producción aún tenía rasgos artesanales. En San Rafael se cultivaban vides y se elaboraban vinos con anterioridad a nuestro período de estudio. Las técnicas para hacerlo es lo que marca la diferencia entre una y otra etapa.

³ Richard-Jorba, Rodolfo A., op. cit.

El aumento de los rendimientos del viñedo debido a la aplicación de las nuevas técnicas (sistema de plantación, labores culturales) y al aumento de la densidad de plantas por unidad de superficie, características de la modernización, posibilitaron una mayor oferta de uva, sin que desapareciera totalmente la producción artesanal⁴. En el oasis Norte este proceso condujo al desarrollo de la industria vinícola, con bodegas modernas cada vez más tecnificadas, proceso que se dio a partir de la década de 1890⁵.

La modernización de las técnicas tanto agrícolas como industriales era parte del afianzamiento del modelo socioeconómico vitivinícola. Éste era inducido por una demanda creciente de sus productos por la ampliación territorial del mercado (debido al efecto del ferrocarril principalmente) y por el aumento del consumo nacional *per cápita* de vino (41,3 litros en 1904 a 71,5 litros en 1913)⁶.

Producción de vinos en San Rafael

El cultivo de vid y la producción de caldos vínicos además de la promoción estatal, como ya dijimos, estaban fuertemente incentivados por la demanda creciente y la alta rentabilidad del negocio vitivinícola.

La producción local de vinos se destinaba en gran medida a la comercialización ya que superaba ampliamente la capacidad de consumo de los habitantes del departamento, como se observa en el cuadro N° I y en la figura N° I.

⁴ Richard-Jorba, Rodolfo A., “Conformación espacial de la viticultura en la provincia de Mendoza y estructura de las explotaciones. 1881-1900”, *Revista de Estudios Regionales*, Mendoza, CEIDER, Universidad Nacional de Cuyo, 1992, N° 10.

⁵ Pérez Romagnoli, Eduardo E. y Richard Jorba, Rodolfo A., “Una aproximación a la geografía del vino en Mendoza: distribución y difusión de las bodegas en los comienzos de la etapa industrial (1880-1910)”, en: *Revista de Estudios Regionales*, N° 11, Mendoza, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, 1994. Richard-Jorba, Rodolfo A. y Pérez Romagnoli, Eduardo E., “El proceso de modernización de la bodega mendocina (1860-1915)”, *Ciclos*, Buenos Aires, IIHES, Facultad de Ciencias Económicas, Universidad de Buenos Aires, 1994, N° 7. Casi de manera simultánea al proceso de modernización de la vitivinicultura, se produjo el advenimiento de la metalurgia productora de máquinas y equipos para bodegas y destilerías y de instrumentos para la agricultura irrigada y de la actividad productora y reparadora de vasija vinaria. Sobre este tema ver: Eduardo E. Pérez Romagnoli, *Metalurgia artesano-industrial en Mendoza y San Juan 1885-1930. La producción de instrumentos para la vitivinicultura*, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, 2005; y Eduardo E. Pérez Romagnoli, *Los guardianes de Baco. Artesanos toneleros e industrias de recipientes de vino en Mendoza y San Juan, Argentina (1885-1930)*, Prohistoria, Rosario, 2008.

⁶ Boletín del Centro Vitivinícola Nacional, enero 1914, N° 100, p. 2.278. El vino provenía de la importación y de la producción nacional. El consumo *per capita* restringido al ámbito de la provincia de Mendoza en 1913 era superior (80,25 litros). Anuario de la Dirección General de Estadística correspondiente al año 1913, p. 159.

Cuadro N° I: Población, elaboración y consumo per cápita de vino en San Rafael entre 1905 y 1914, en litros.

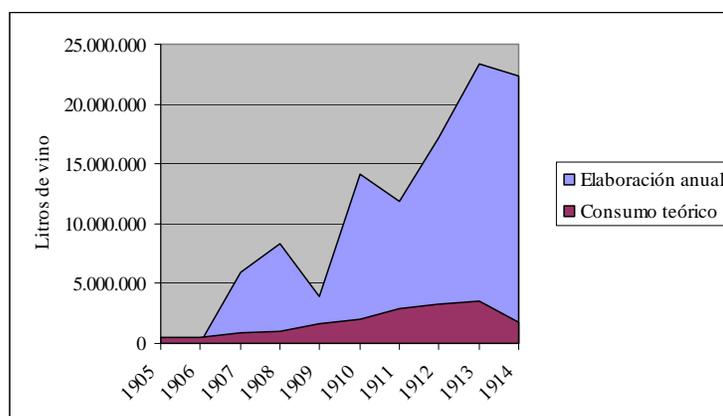
Año	Población	Consumo de vino per cápita*	Elaboración anual	Consumo teórico	Diferencia entre elaboración y consumo teórico
1905	12.240	41,30 ¹	s/d	505.512	-
1906	12.509	41,30 ¹	s/d	516.622	-
1907	13.256	70,05	5.913.480	928.583	4.984.897
1908	13.548	74,58	8.388.300	1.010.410	7.377.890
1909	26.211	63,73	3.916.483	1.670.427	2.246.056
1910	28.748	69,76	14.132.387	2.005.460	12.126.927
1911	32.163	88,34	11.866.067	2.841.279	9.024.788
1912	39.608	83,90	17.140.496	3.323.111	13.817.384
1913	43.558	80,25	23.322.788	3.495.530	19.827.259
1914	39.927	44,80	22.362.614	1.788.730	20.573.884

Notas: * El consumo de vino per cápita considerado es el promedio provincial.

¹ Este dato corresponde al promedio nacional –históricamente es un valor menor que el promedio provincial- de 1904. Boletín del Centro Vitivinícola Nacional, enero 1914, N° 100, p. 2.278.

Fuentes: Elaboración propia sobre la base de datos extraídos de los Anuarios de la Dirección General de Estadística correspondientes a los años: 1906, p. 108 y 127; 1907, 1908 y 1909, p. 5, 13, 171 y 370-372; 1910, p. 11 y 363; 1911, p. 53, 165 y 346; 1912, p. 7, 147 y 356; 1913, p. 7, 159 y 236; 1914, p. 8, 177 y 210; y *Álbum Argentino Glorandus, Número extraordinario dedicado al señor Gobernador Doctor Emilio Civit*, Mendoza, 1910.

Figura N° I: Elaboración y consumo teórico de vino en San Rafael entre 1905 y 1914, en litros.



Fuentes: Elaboración propia sobre la base del cuadro N° I.

La información obtenida nos permite señalar que los mercados consumidores de vinos elaborados en San Rafael se encontraban, principalmente, en el oasis Norte de Mendoza y en ciudades como Rosario y Buenos Aires, además del mercado local. La Capital Federal y las provincias de Buenos Aires y Santa Fe eran los tres principales destinos de las exportaciones de vino salidas de la provincia de Mendoza. Por otra parte, estos importantes centros de consumo eran destino de la producción de San Rafael desde los comienzos del modelo vitivinícola. Por

ejemplo, ya en 1895 Luis Bonfanti declaró en el Segundo Censo nacional que vendía vino en Buenos Aires, además de abastecer al mercado local⁷. Cada año desde estos lugares concurrían a San Rafael los compradores a cerrar sus negocios con los bodegueros del departamento.

Los mercados consumidores requerían de las bodegas productoras distintos tipos de vinos, destinados a diferentes usos. El mercado departamental demandaba vino criollo y, en menor medida, vino blanco⁸. El resto del vino destinado a mercados localizados fuera del departamento de San Rafael era, esencialmente, de tipo “francés, lo más seco posible”⁹. Estos caldos se vendían a granel directamente a otras bodegas de Mendoza y a consignatarios y “casas” en Buenos Aires y Rosario. Preferentemente estas ventas se realizaban inmediatamente después de finalizada la elaboración, ya que los bodegueros necesitaban un rápido retorno de la inversión debido al escaso capital de trabajo que poseían -con excepción de grandes bodegueros como Iselin-.

Por ejemplo, en febrero de 1904 se realizó una exportación de 150 bordalesas de vino francés por ferrocarril desde la estación San Rafael. La mayor parte pertenecía a Rodolfo Iselin, quien las vendió a \$0.19 el litro “á sacarlo el comprador de la bodega”. En ese momento estaban prácticamente agotadas las existencias de vino criollo y francés en el departamento y por ello había pasado casi un mes desde la última remesa. Se esperaba que Iselin realizara otro envío por esos días, el cual estimaban sería el último hasta la próxima cosecha¹⁰.

Durante parte del período de estudio, en los primeros años del siglo XX, la actividad vitivinícola provincial estuvo inmersa en una crisis que tenía entre sus principales causas la sobreproducción, o sea un desajuste entre la oferta y la demanda de vino. Esto explicaba en parte la evolución seguida por los precios del producto vínico¹¹.

Intentaremos reconstruir la compleja trama de la cadena de comercialización del vino sanrafaelino durante los primeros años del siglo XX (Figura N° II).

⁷ Archivo General de la Nación (AGN), *Segundo Censo Nacional 1895*, Cédulas Censales, Económico y Social, Mendoza, Boletín 34 - Fabricación de vinos. Gentileza del Dr. Rodolfo A. Richard-Jorba.

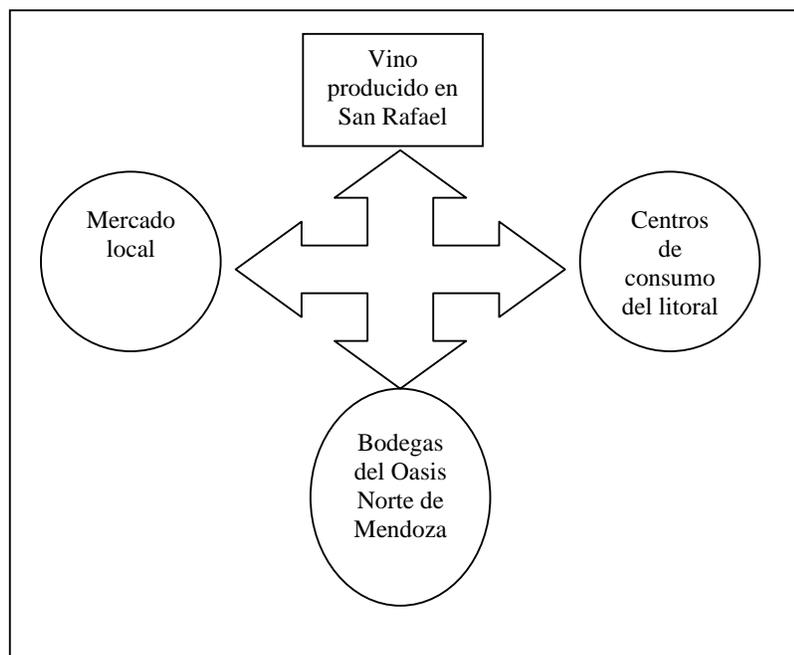
⁸ “Para el consumo aquí, criollo y blanco” fue la respuesta de José J. Quiroga al cuestionario realizado por la Comisión Nacional de Investigación Vinícola. Arata, Pedro, et al, *Investigación Vinícola*, Buenos Aires, Anales del Ministerio de Agricultura, t. 1, N° 1, 1903, p. 295. Ver más adelante *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 30 de diciembre de 1903, N° 266, p. 2.

⁹ Arata, Pedro, et al, *Investigación Vinícola*, Buenos Aires, Anales del Ministerio de Agricultura, t. 1, N° 1, 1903, p. 295.

¹⁰ *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 3 de febrero de 1904, N° 271, p. 2.

¹¹ Barrio, Patricia E., “Hacia la consolidación del Mercado Nacional de Vinos. Modernización y desarrollo del sector vitivinícola de Mendoza (Argentina), 1900-1914”, *Espacios*, N° 26, 2003. Barrio, Patricia E., *Empresarios vitivinícolas y Estado en tiempos de crisis y de expansión económica. Mendoza, 1900-1912*, Mendoza, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, 2007 (tesis doctoral).

Figura N° II: Destinos de la comercialización del vino producido en San Rafael en la transición del siglo XIX al XX



Fuentes: Elaboración propia.

Mercado local de vinos

Algunos de los bodegueros locales que abastecían el mercado sanrafaelino lo hacían con marcas propias, registradas o no. A comienzos del siglo XX, el francés Rodolfo Iselin vendía su vino en el mercado local con el nombre “Chateau Iselin”¹². En 1905, el bodeguero José C. Olcese poseía marca propia registrada para la venta de sus productos vínicos¹³. De la misma manera, en 1907 Juan B. Cornú comenzó a comercializar su vino bajo la marca “El Conquistador, San Rafael”¹⁴.

Estas bodegas envasaban sus vinos, en recipientes de madera, en los mismos establecimientos elaboradores del departamento.

La prensa local, *Ecos de San Rafael* y *San Rafael*, reflejaba la situación de la naciente industria vitivinícola departamental. Periódicamente en sus notas hacían mención a los distintos lugares de producción, las bodegas y comerciantes que intervenían directamente en el negocio

¹² *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 23 de diciembre de 1903, N° 265, p. 2.

¹³ *Álbum Argentino Gloriandus*, Número extraordinario dedicado al señor Gobernador Doctor Emilio Civit, Mendoza, 1910.

¹⁴ *Álbum Argentino Gloriandus*, Número extraordinario dedicado al señor Gobernador Doctor Emilio Civit, Mendoza, 1910.

del vino y a temas que atañen específicamente al Estado, como el cobro de impuestos y el control de la producción¹⁵. También destacaban el rendimiento de los viñedos, las propiedades organolépticas de los caldos sanrafaelinos y las particularidades del medio natural de esta zona de producción, tanto las bondades como los distintos flagelos: granizo, heladas y plagas de insectos¹⁶.

En Agosto de 1899, *Ecos de San Rafael* reproducía una nota sobre el departamento aparecida en el diario *Los Andes* de la ciudad de Mendoza¹⁷. La misma planteaba el crecimiento de la industria vitivinícola en San Rafael a pesar de las trabas de los impuestos tanto provincial como nacional. Manifestaba que en ese año se habían elaborado riquísimos vinos, principalmente debido a las excelentes condiciones del terreno. Por otra parte afirmaba que la fabricación de vinos en San Rafael estaba en embrión, pero que sería hasta que se contaran con los elementos necesarios para la elaboración de acuerdo con el sistema moderno.

El periodista declaraba haber probado los “excelentes” vinos francés y criollo, elaborados en la bodega que los italianos Antonio Ricci y Juan Taranto poseían en la Colonia Francesa. Estos caldos, corroboraba, según el certificado análisis espedido por la Oficina Química

¹⁵ Ver *Rol del Estado y sus efectos en San Rafael*. La prensa insistía sobre la necesidad de que los **industriales bodegueros no abandonen el camino de la honradez....** *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 24 de diciembre de 1902, N° 214, p. 2 y 14 de enero de 1903, N° 217, p. 1. Resaltado nuestro.

¹⁶ Las propiedades organolépticas, en este caso, del vino son aquellas que se pueden percibir por los sentidos. “...Hemos tenido el placer de darnos un paseo por las Colonias francesa é italiana y hemos quedado agradablemente sorprendidos, pues no obstante nuestra creencia de que **la anterior helada no había causado á las viñas el menor perjuicio**, no pensábamos tampoco que pudieran hallarse así...”. *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 16 de diciembre de 1899, N° 58, p. 1. Resaltado nuestro. Las plagas de insectos eran causadas principalmente por langostas y hormigas. Los daños ocasionados por las langostas eran tales que, a comienzos de la década de 1890, existían en todos los departamentos de la provincia comisiones encargadas de las tareas de prevención y lucha. Pérez Romagnoli, Eduardo E., *Plagas de la agricultura en Mendoza: la langosta en los comienzos de la agricultura moderna (1890-1900)*, inédito. La Comisión de San Rafael estaba presidida por Rodolfo Iselin e integrada por Estanislao Salas, Francisco Arbet, Ramón Arias, Gastón de Thuisy y Domingo Bombal. *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 29 de enero de 1899, N° 12, p.2. Aún cuando los productores tenían una buena cosecha, el tema de la langosta estaba presente: ver más atrás *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 19 de marzo de 1899, N° 19, p. 2. Por ejemplo, a principios de noviembre de 1900 se anunciaba la llegada de “una gran manga de langostas [que] se ha enterrado en las costas del río Salado ocupando una gran extensión de terreno en los límites de este departamento”. *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 11 de noviembre de 1900, N° 104, p. 2. Cinco años después, en el mismo mes, se informa que la langosta está nuevamente en el límite del departamento. *San Rafael*, San Rafael, 1 de noviembre de 1905, N° 40, p. 2. A fines de noviembre la prensa expresaba que “en casa la tenemos de huésped incómodo. Colonia Alvear, Cuadro Nacional, Cañada Seca, 25 de Mayo y hasta la misma capital del Departamento, la miran pasearse con temor”. *San Rafael*, San Rafael, 22 de noviembre de 1905, N° 43, p. 2. Sobre las consecuencias de la acción de las langostas, el semanario anunciaba que “plagado como está nuestro Departamento, la amenaza de ruina es casi segura...”. *San Rafael*, San Rafael, 29 de noviembre de 1905, N° 44, p. 2. Pablo von Mengershausen rescata de las memorias de su tía Esther Matile, hija de Pablo Matile, la manga de langostas del 20 de diciembre de 1905, y las del 4 y 11 de marzo de 1906. von Mengershausen, Pablo, *La Colonia Francesa de San Rafael*, San Rafael, Del Conventillo, 2007.

¹⁷ Si bien en numerosas oportunidades los periódicos de Mendoza se ocupaban de la vitivinicultura sanrafaelina en términos similares a los de la cita de referencia. En otras ocasiones sus notas eran calificadas por los periódicos de San Rafael como informaciones maliciosas, “obra sin duda de algún mal intencionado” y los errores y datos parciales debían ser aclarados. *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 23 de diciembre de 1899, N° 59, p. 1 y 19 de junio de 1902, N° 187, p. 2. Cabe preguntarse sobre las intenciones de estos intentos de desprestigio de una producción que competía con algunos productores del oasis Norte.

provincial contenían el máximo de grado de alcohol natural, de azúcar y de extracto seco y habían sido declarados de primera calidad y aptos para el consumo¹⁸.

Este artículo ilustraba sobre varios aspectos de interés para la época. Uno de ellos era el impacto para los bodegueros de la implementación del impuesto al vino (ley 3.057 de 1893). La observación de las posibilidades de la naciente agroindustria moderna a través del reconocimiento de la potencialidad del medio natural, era otro tema. Asimismo la presencia del Estado a través de la Oficina Química provincial y sus acciones de control sobre la producción vínica de los bodegueros locales eran parte de los temas tratados¹⁹.

Meses después, la prensa local reflejaba la situación al momento de la salida al consumo de los primeros vinos de la cosecha de 1899-1900. El semanario sostenía que la cosecha y los vinos que el departamento elaboraba desde hacía algunos años eran de calidad superior, aunque nunca como los de ese año que asegurarían el mercado para los productos departamentales para el futuro. Los precios fluctuaban entre 20, 21 y 22 centavos, libres de todo gasto, o sea a sacar de la bodega. Éstos probaban de una manera palpable que los compradores veían un negocio en los vinos de San Rafael y, concluía, que los sabían aprovechar tal vez mucho mejor de lo que ellos mismos podían hacerlo, por la sola falta de vías de comunicación. Finalmente, daba la nómina de bodegueros que habían vendido partidas de consideración: Iselin, Salas, Matile, Pogliani, Ricci, Bonfanti, Andreoni, entre otros cuyos nombres no suministraba. Aseveraba que la situación debía servir de estímulo a los bodegueros para continuar sus plantaciones, que representaban un “bienestar seguro y un porvenir nunca dudoso”²⁰.

Las publicaciones periódicas, tanto locales como de la ciudad de Mendoza, también mostraban la evolución y los vaivenes del precio del vino comercializado en San Rafael en los primeros años del siglo XX. Entre mayo y junio de 1900 aumentó el precio del vino “al salir de la bodega”. En el mes de mayo el litro de esta bebida cotizaba entre 20 y 22 centavos y un mes después entre 23 y 25 centavos²¹. Probablemente esto se debía al aumento ocurrido en el

¹⁸ *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 13 de agosto de 1899, N° 40, p. 2. Además de socios en la actividad vitivinícola, a Ricci y Taranto los unía una relación familiar. Juan Taranto estaba casado con Teresa Ricci, hermana del párroco Antonio Ricci. *San Rafael*, San Rafael, versión digital, 21 de septiembre de 2007, nota N° 13.728, <http://www.diariosanrafael.com.ar/nota.php?id=13728>, fecha de consulta 11 de febrero de 2009.

¹⁹ Con respecto a la Oficina Química, podemos afirmar que en ocasiones se notaba la débil presencia del Estado y los bodegueros de San Rafael solicitaban la instalación de una sucursal en el departamento desde el año 1902. Sus pedidos se reiteraron periódicamente hasta 1905.

²⁰ *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 6 de mayo de 1900, N° 78, p. 1.

²¹ *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 6 de mayo de 1900, N° 78, p. 1 y *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 17 de junio de 1900, N° 83, p. 2.

mercado final del producto²². Al año siguiente en junio, al comienzo de la crisis, el precio bajó a 16 centavos el litro²³.

Como complemento de las informaciones aparecidas en las publicaciones periódicas e introduciéndonos en la relación entre bodegueros elaboradores y vendedores, hemos registrado un contrato protocolizado en el año 1911 ante el notario público de San Rafael Augusto Marcó del Pont. El mismo fue firmado por dos bodegueros de origen italiano, Atilio Paolini y Emilio Sardi, representando a la sociedad Sardi Hermanos. El objeto del mismo era garantizar el precio de compra-venta de todo el vino criollo existente en la bodega Sardi Hermanos con una propiedad²⁴. Hacia 1910 la producción de la bodega Sardi Hermanos, fundada en 1891, se estimaba en 8.000 hectólitros²⁵.

Entre las bodegas que no interrumpían la comercialización de vino en San Rafael, los periódicos señalaban a los franceses Iselin, Cornú y Viollette; el suizo Matile; los italianos Pogliani, Ricci, Taranto, Bonfanti, Andreoni, Sardi y Paolini; y los argentinos José Antonio y Estanislao Salas, entre otros (Cuadro N° II)²⁶.

²² “En las informaciones de *El Debate* [periódico de la ciudad de Mendoza] del 11 del corriente, encontramos la noticia de que el precio de los vinos de Mendoza ha alcanzado en Buenos Aires una suba de cinco centavos más el litro y que este precio aumentará probablemente, noticia que como es natural, habrá sido recibida con satisfacción por los productores”. *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 17 de junio de 1900, N° 83, p. 2.

²³ *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 16 de junio de 1901, N° 135, p. 2. En este año comienza la primera crisis de la vitivinicultura del siglo XX, que se extendió hasta 1904.

²⁴ El vino fue vendido mediante contrato privado entre las partes. Esto se realizó previendo el caso de que el vino pudiera descomponerse antes de ser sacado de la bodega para su traslado hacia el centro de consumo. Registro de la Propiedad de San Rafael (RPSR en adelante), Protocolo 141 (Marcó del Pont), 12 de octubre de 1911, fs. 594-595.

²⁵ *Impresiones de la República Argentina en el siglo XX. Su historia, gente, comercio, industria y riqueza*, Lloyd's Greater Britain Publishing Co. Lt., Londres, 1911, p. 720.

²⁶ Ver también *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 13 de agosto de 1899, N° 40, p. 2. Aquí se hacía referencia a las bodegas de los italianos Ricci y Taranto. Rafael Viollette y Cía. además de vender vino, compraban uva francesa y criolla y hacían armar bordalesas y pipones. *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 31 de marzo de 1901, N° 124, p. 3. Un año después ofrecían comprar uva francesa y vender cubas de álamo para conservar vino y pipones de roble de 600 á 700 litros. *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 5 de marzo de 1902, N° 172, p. 2. Esta firma en sus inicios se dedicaba al comercio y como extensión de sus actividades invirtió en la producción vitivinícola, pero especialmente en el comercio de sus productos e insumos. *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 12 de marzo de 1902, N° 173, p. 2. Pérez, Flavio, *Guía de Mendoza para el año 1896*, Mendoza, Tipografía Antigua Casa Mickes, 1896. Pérez y Duverges, *Guía de Mendoza para el año 1901*, Mendoza, Tipografía Los Andes, 1900. Best, F., *Guías de las Provincias de Mendoza, San Juan y San Luis*, Mendoza, 1904.

**Cuadro N° II: Declaraciones de venta de vino elaborado en San Rafael
Mayo de 1902**

Bodeguero	Vino (litros)
Luis Bonfanti	20.000
Federico Loasses	14.083
Juan Taranto	9.800
Miguel Osorio	7.000
Rodolfo Iselin	6.718
Rafael Viollette y Cía.	6.400
Luis Andreoni	2.000
Pablo Andreoni	1.805
Luis Marco	1.500
Santiago Aquinchay	1.500
Juan Bielli	1.000
Julia Vda. de Salas	1.000
Pablo Cuartara	1.000
Amadeo Bouyer	1.000
Luis Sangalli	1.000
Melzi Hnos.	1.000
Alejandro Andreoni	1.000
Nicolás Luna	1.000
Enrique Lacombe	900
Carlos Morel	850
Ciriaco Maure	850
Fernando Pogliani	500
Total	81.906

Nota: El semanario cita como fuente las declaraciones juradas presentadas por los elaboradores a la oficina de Impuestos Internos.

Fuentes: Elaboración propia sobre la base de datos extraídos de *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 30 de mayo de 1902, N° 184, p. 2.

La prensa también informaba sobre el aumento de la producción de uva cuya causa eran “las excelentes condiciones en que este año se ha verificado la cosecha”²⁷.

“...Han principiado á efectuarse algunas operaciones de ventas de vinos de la última cosecha. Aunque los precios obtenidos tienen una sensible disminución, creemos que ellos son remunerativos tomándose en cuenta el aumento de la producción, que ha superado en mucho á la de los años anteriores... El término medio del precio obtenido en ventas de alguna consideración, verificadas por los **Sres. Estanislao Salas y R. Viollette y Cía.** es de **16 centavos litro, libre de todo impuesto y entregado en las bodegas productoras**”²⁸.

En plena crisis, a mediados de 1902, el semanario local informaba que “calculan que a fin de año quedará todo el vino vendido y que aumentará el precio”²⁹. Esta información, en medio

²⁷ *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 16 de junio de 1901, N° 135, p. 2.

²⁸ *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 16 de junio de 1901, N° 135, p. 2. Resaltado nuestro. Recordemos que este año marcó el comienzo de un período de crisis.

²⁹ *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 30 de mayo de 1902, N° 184, p. 2.

de la crisis de la vitivinicultura provincial, era una excelente noticia para los productores del departamento (Cuadro N° II).

Dos años después, al finalizar la etapa de crisis, los precios del vino de la cosecha (1904) oscilaban entre \$0.14 y 0.16 el litro en bodega. El semanario *Ecos de San Rafael* informaba que había abundancia de compradores y una tendencia de suba en los precios³⁰. En la cosecha siguiente, el *San Rafael* anunciaba que “de las transacciones hechas en estos últimos días, se desprende que el precio del vino se ha fijado en nuestra Bolsa Comercial en 20 centavos.litro”³¹.

No obstante el progreso del negocio vinícola departamental, éste no estaba exento de vicios o errores según la opinión de algunos técnicos. El enólogo italiano Hugo Pilati afirmaba, a modo de crítica, que “...tenemos en San Rafael: apuro de vender, aunque sea barato, para comprar caro más tarde”³².

En San Rafael se vendía vino criollo traído desde el oasis Norte y también de la provincia de San Juan³³. En el intercambio, la importación superaba en mucho a las salidas; era el doble por lo menos. El hecho no dejaba de alarmar a algunos bodegueros no sólo porque se importara debido a que casi se agotara su existencia, sino porque además el “vino criollo que es del que queda más y se prefiere entre nuestros consumidores, se elabora mal en la comarca”³⁴.

Esta información es significativa, no sólo porque exhibe la preferencia de consumo del mercado local, sino porque muestra que existía un circuito de comercialización de vino criollo que era exportado y luego debía ser importado desde Mendoza y principalmente desde San Juan³⁵. Además realiza una apreciación desfavorable sobre la calidad del vino criollo elaborado en el departamento.

“Se ha paralizado completamente la exportación de vino, haciendo cerca de un mes, que no se remite un casco; en cambio **la importación de aquel producto elaborado en Mendoza y sobre todo en San Juan**, puede decirse que aumenta de día en día, llegando de setenta a ochenta bordalesas en cada tren, y habiendo en el último, (el tren del sábado), llegado más de cien bordalesas”³⁶.

³⁰ *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 4 de mayo de 1904, N° 284, p. 2.

³¹ *San Rafael*, San Rafael, 25 de mayo de 1905, N° 17, p. 3.

³² El precio del vino al por mayor variaba entre 22 y 25 centavos el litro, mientras que al menudeo el costo era entre 30 y 40 centavos. *Revista Vitivinícola Argentina*, año VII, N° 1, 10 de enero de 1910, p. 402. Hugo Pilati era enólogo recibido en la famosa escuela italiana de Conegliano, trabajó en la Bodega Sardi y, posteriormente, siendo cuñado y socio de Valentín Bianchi fundó la bodega “El Chiche”. Bianchi, Alcides J., *Valentín, el inmigrante*. Santiago de Chile, 1998.

³³ *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 23 de diciembre de 1903, N° 265, p. 2.

³⁴ *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 30 de diciembre de 1903, N° 266, p. 2. No hemos podido averiguar si este vino, probablemente averiado, se destinaba a la producción de alcohol.

³⁵ Recordemos que San Juan es la segunda provincia productora de la región vitivinícola argentina.

³⁶ *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 20 de enero de 1904, N° 269, p. 1-2. Resaltado nuestro.

Al igual que en los meses posteriores a la llegada del ferrocarril, años después la situación se reiteraba. En el mes de octubre de 1909 la cantidad de vino existente en la plaza sanrafaelina era muy reducida y los caldos vínicos para consumo local se traían de la vecina provincia de San Juan³⁷. En 1910 la situación se repitió y se criticaba que la producción local era vendida en su totalidad en otras plazas, a punto tal de no quedar vino criollo ni siquiera para el consumo de los habitantes del propio departamento de San Rafael³⁸. Un año después en el mes de abril, a poco de finalizada la cosecha, ya se encontraban en San Rafael compradores del litoral para adquirir vino nuevo³⁹.

San Rafael como proveedor de vinos para corte del oasis Norte

En el texto hemos ido presentando la trama de vínculos y relaciones comerciales entre los dos oasis de la provincia de Mendoza.

Los caldos vínicos producidos en el departamento de San Rafael destinados al mercado del oasis Norte de Mendoza se destinaban principalmente para corte. Esto significaba que eran mezclados con vinos de otros departamentos que tenían menos color y menos cuerpo⁴⁰.

En el caso de la cosecha de 1901 en el oasis Norte, por ejemplo, si bien la cantidad de uva elaborada fue grande, la calidad fue en general mediocre. Para ello se podía recurrir, según la prensa, a dos soluciones posibles: la utilización de productos químicos o al corte con vinos de la “Colonia Francesa, cuya riqueza de color, extracto seco y bouquet está ya reconocida por todos”⁴¹. La segunda opción era más económica que el mejoramiento con productos químicos ya que estos eran importados.

Esta práctica con los vinos del departamento se realizó durante años. Así lo reflejaba la prensa local⁴².

“Hasta ahora aquel departamento [San Rafael] ha sido tributario de los bodegueros de Mendoza á quienes vendían sus vinos... los que servían aquí para diversos cortes con el vino de poco color y fuerza”⁴³.

³⁷ *Revista Vitivinícola Argentina*, año VI, N° 20, 25 de octubre de 1909, p. 317.

³⁸ *Revista Vitivinícola Argentina*, año VII, N° 1, 10 de enero de 1910, p. 402.

³⁹ *Revista Vitivinícola Argentina*, año VIII, N° 6 y 7, 25 de abril de 1911, p. 106.

⁴⁰ Se denomina “cuerpo” a la medida de la carencia de agua en el vino. Esto proporciona una sensación de consistencia, de volumen o de peso en la boca al beberlo. Principalmente influyen en el cuerpo del vino los niveles de taninos, alcohol y acidez.

⁴¹ *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 28 de abril de 1901, N° 128, p. 2.

⁴² “Se compra vino francés de San Rafael. **De mucho color, poco azúcar y poca acidez...** Se compra cualquier cantidad...”. *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 29 de octubre de 1902, N° 206, p. 2 y 5 de noviembre de 1902, N° 207, p. 3. Resaltado nuestro.

⁴³ *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 6 de mayo de 1903, N° 233, p. 1.

Como ejemplo de los requerimientos de las bodegas del oasis Norte, encontramos la declaración del bodeguero Pablo Matile que le vendía a Carlos Kalless, propietario de la bodega Santa Ana, vino tipo “francés, malbec”⁴⁴.

Probablemente luego, estos vinos eran enviados a granel a los grandes centros de consumo (Buenos Aires, Rosario y Córdoba). Los consignatarios mendocinos también podían envasarlos y venderlos con marcas propias. Otra opción era que los intermediarios los revendieran en otras provincias.

El semanario local *Ecos de San Rafael* informaba periódicamente sobre las acciones de comerciantes interesados en el vino producido en las bodegas del departamento, los mercados consumidores, el destino de estos caldos, y los precios y condiciones de las operaciones de compra-venta.

En enero de 1900 una importante casa introductora de Buenos Aires firmó un contrato para la compra de 400 bordalesas de vino de la próxima cosecha. Según la fuente, los precios eran sumamente ventajosos y el pago se realizaría al contado⁴⁵.

Esta nota reflejaba de manera muy clara el panorama del comercio de vino de San Rafael: los compradores del oasis Norte de Mendoza debían competir con los comerciantes provenientes de otros centros de consumo, especialmente Buenos Aires. La misma advertía sobre la posibilidad de que los compradores provenientes del oasis Norte provincial se quedaran sin “vino para corte” debido a las adquisiciones realizadas por los comerciantes del litoral y Buenos Aires⁴⁶.

De la misma forma lo relejaba posteriormente un artículo del periódico *El Debate*.

“... va revistiendo vastas proporciones el movimiento comercial en los vinos del Departamento de San Rafael, que cada día son más solicitados por compradores del litoral y por fuertes bodegueros de esta plaza [Mendoza], que los aprovechan como **vinos de corte, para dar más color y aumentar el extracto seco en los caldos elaborados aquí, que este año han resultado descoloridos y algo delgados**”⁴⁷.

⁴⁴ Arata, Pedro, et al, *Investigación Vinícola*, Buenos Aires, Anales del Ministerio de Agricultura, t. 1, N° 1, 1903, p. 294.

⁴⁵ Además, agregaba, era posible que en pocos días enviara un representante para comprar otras 400 o 600 bordalesas más. *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 20 de enero de 1900, N° 63, p. 2.

⁴⁶ Las fuentes indican que los vinos elaborados en San Rafael eran adquiridos al mismo tiempo por “cortadores” de Mendoza, Buenos Aires y Rosario. Los caldos vínicos eran estirados para obtener una ganancia mayor bajando el precio. De esta manera podían abastecer a un mercado más amplio –el de menor poder adquisitivo formado por los sectores populares. Quienes estaban en contra de este tipo de prácticas, opinaban que “la cuestión se concreta en producir un artículo bueno y a precio módico, que lo haga preferible al consumo y entonces la adulteración quedará sin los incentivos que permiten a sus similares disputar el mercado de los legítimos elaboradores”. *Los Andes*, Mendoza, 8 de noviembre de 1907, p. 6.

⁴⁷ *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 17 de junio de 1900, N° 83, p. 2. Resaltado nuestro.

Como consecuencia tanta demanda empujó los precios del generoso líquido sanrafaelino, según la fuente, “á una altura hasta hoy no alcanzada por nuestros mejores vinos”, ya que los precios a los que cotizan los mostos de San Rafael oscilan entre 23 y 25 centavos el litro á sacarlo de la bodega. Los compradores quedaban a cargo de todos los gastos ocasionados por impuestos nacionales y provinciales. Finalmente, se esperaba como derivación de estos exitosos negocios que se diera mayor impulso a las plantaciones de viña en el departamento⁴⁸.

Con las últimas palabras de este artículo, el periódico reflejaba lo que expresáramos anteriormente sobre el incentivo que significaba la demanda de vinos para el cultivo de vid⁴⁹.

Las fuentes indican que los bodegueros del oasis Norte llevaban a cabo las mismas prácticas (estiramiento, aguamiento) contra las que luchaban para que los comerciantes extrarregionales no las realizaran en los grandes centros de consumo del litoral. Entonces, cabe preguntarse si, es definitiva, los vinos elaborados en San Rafael no sufrían un doble proceso de estiramiento⁵⁰.

La información publicada en el *Ecos de San Rafael*, de alguna manera, confirma lo que nos planteábamos antes sobre la manipulación del vino sanrafaelino en la plaza de Mendoza. Un antiguo vecino del departamento informaba desde esta ciudad que:

“Vinos de San Rafael - Bajo este nombre **se vende aquí un vino que no tiene nada de parecido** á los productos de los viñedos de ese departamento... es una sofisticación que tiende á **engañar á los consumidores desprestigiando la elaboración de los excelentes vinos de la Colonia**”⁵¹.

Como ejemplo de la triangulación que se producía en el comercio de los vinos de San Rafael encontramos que un vinicultor establecido en la ciudad de Mendoza recibió la oferta de una fuerte casa vendedora de vinos en Buenos Aires para comprar vinos de corte en San Rafael de la cosecha del año 1903⁵².

⁴⁸ *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 17 de junio de 1900, N° 83, p. 2.

⁴⁹ Ver también *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 6 de mayo de 1900, N° 78, p. 1.

⁵⁰ Ver *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 28 de abril de 1901, N° 128, p. 2.

⁵¹ *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 28 de abril de 1901, N° 128, p. 2. Resaltado nuestro.

⁵² *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 14 de enero de 1903, N° 217, p. 2.

Otros mercados para los vinos sanrafaelinos: Buenos Aires y Rosario

Como hemos visto, los consignatarios y las “casas” de Buenos Aires y Rosario adquirían, principalmente, el vino francés tinto elaborado en el departamento. En principio era utilizado para cortarlo con vinos con menos color y extracto seco, provenientes de otras zonas productoras de nuestro país⁵³.

La sociedad entre los italianos Ricci y Taranto también enviaba sus vinos a la provincia de Buenos Aires. Desde allí eran solicitados y pagaban un buen precio por ellos dadas las excelentes condiciones del producto⁵⁴. El mismo año, 1899, la prensa local afirmaba que a la buena cosecha se añadían los contratos de compra cerrados y los compradores que se esperaban de Buenos Aires⁵⁵. A la cosecha siguiente eran muchos los compradores de uva y de mosto que operaban en San Rafael, no faltaban los representantes de fuertes casas cortadoras de vinos del litoral, que atraídos por la fama de los “exquisitos” caldos sanrafaelinos, estaban resueltos a realizar compras de gran importancia⁵⁶.

Según indican las fuentes, el inicio del comercio de vino sanrafaelino con destino a los grandes centros de consumo de nuestro país podemos ubicarlo temporalmente desde el año 1899, pero con antecedentes desde 1895⁵⁷.

“De Buenos Aires y Mendoza llegaron la semana pasada, y siguen llegando aún, infinidad de compradores que se disputan la calidad y que no reparan en precios, hábidos de conseguir lo que tanto se ha ponderado, no obstante ser este año el segundo que puede decirse se vende para el litoral”⁵⁸.

El mercado masivo de los vinos comunes mendocinos apuntaba a los sectores sociales conformados por inmigrantes, quienes estaban acostumbrados a su consumo. Las características del vino buscadas por los compradores del litoral eran las mismas que señaláramos para los compradores provenientes del oasis Norte de Mendoza.

Este comercio se profundizó de manera considerable a partir de la llegada del ferrocarril en 1903 y se extendió hasta el final de nuestro período de estudio, el año 1914 (Figura N° III).

⁵³ Esta práctica era legal según la legislación vigente.

⁵⁴ *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 13 de agosto de 1899, N° 40, p. 2.

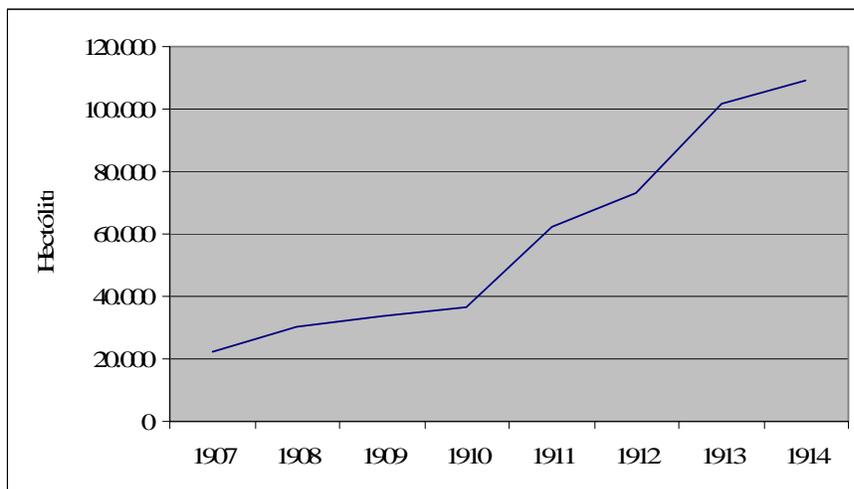
⁵⁵ *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 16 de diciembre de 1899, N° 58, p. 1.

⁵⁶ *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 3 de marzo de 1901, N° 120, p. 1.

⁵⁷ Como ya vimos, en 1895 Luis Bonfanti declaró en el Segundo Censo nacional que vendía vino en Buenos Aires, además de abastecer al mercado local. AGN, *Segundo Censo Nacional 1895*, Cédulas Censales, Económico y Social, Mendoza, Boletín 34 - Fabricación de vinos.

⁵⁸ *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 6 de mayo de 1900, N° 78, p. 1. Resaltado nuestro.

Figura N° III: Evolución del volumen de vino de San Rafael salido de Mendoza entre 1907 y 1914, en hectólitros.



Fuentes: Elaboración propia sobre la base del cuadro N° III.

En septiembre de 1903, Rodolfo Iselin remitió por ferrocarril a compradores de Buenos Aires 115 bordalesas de vino francés. El precio de venta fue de 22 centavos el litro, puesto en la recién inaugurada estación de Cuadro Nacional⁵⁹. Un mes después Iselin realizó una nueva venta de 80 bordalesas a \$0.19 el litro enviadas por ferrocarril. Esta vez el comprador fue el corredor de vinos Martín Lissarague de Buenos Aires, que luego visitó San Rafael⁶⁰.

Además era otra práctica frecuente el “estiramiento” o “aguamiento” del vino previo “encabezamiento”, o sea que se le agregara alcohol vínico y agua para aumentar su volumen. El resultado era un vino adulterado⁶¹. Esta práctica era ilegal y era fuertemente combatida por varios bodegueros mendocinos.

⁵⁹ *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 30 de septiembre de 1903, N° 254, p. 2.

⁶⁰ *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 7 de octubre de 1903, N° 255, p. 2. En 1911 este comprador de vinos porteño participó como inversor minoritario cuando se formó la sociedad anónima Bodegas y Viñedos Giol. Barrio, 2007:54.

⁶¹ Según la ley de Vinos N° 3.029 de 1893 esta práctica daba como resultado una bebida vínica no genuina. Arata, Pedro, et al, *Investigación Vinícola*, Buenos Aires, Anales del Ministerio de Agricultura, t. 1, N° 1, 1903, p. 225-227. “La práctica más frecuente de adulteración del vino era el “estiramiento” a través del agregado de agua. También era usual “encabezarlos”, esto es, incorporarles alcohol vínico, procedimiento permitido por la ley cuando el caldo tenía baja graduación natural, pero que era utilizado como paso previo al “aguamiento”. Por otra parte, era común que los vinos que quedaban de la cosecha anterior, casi siempre avinagrados, fueran mezclados (“cortados”) con los nuevos caldos. El añadido de ciertas drogas -no permitidas por la ley- a los vinos mal elaborados era otra costumbre de los bodegueros-falsificadores. Asimismo era habitual hacer pasar por vino natural el vino de pasas, el petiot y las bebidas artificiales que imitaban ese sabor. Así se lograba una doble ganancia porque éstas tenían costos bajos de elaboración y al venderlas como bebida genuina pagaban menos impuestos. También se cortaban distintos tipos de caldos naturales con avinagrados y enfermos a los que se adicionaban sustancias químicas y colorantes. En fin, toda una gama de rutinas de falsificación que distorsionaba el mercado”. Barrio, Patricia E., “Una crisis de la vitivinicultura en el oeste argentino (Mendoza) a principios del siglo XX”, en *América Latina en la Historia Económica*, Segunda época, número 26, 2006, p. 131-155. Barrio, Patricia E., “Las asociaciones de empresarios

El vino francés tinto de San Rafael, en menor medida, también podía sustituir las importaciones de vino de origen francés e italiano⁶².

“...En este período las bodegas mendocinas no fraccionaban el vino en botellas. Este era el envase del vino “fino” consumido por los grupos sociales de mayor capacidad económica (de mayor poder adquisitivo), mercado que todavía prefería el **vino francés**”⁶³.

Era justamente por este tipo de vino por el que era bien reputado San Rafael. Ya que los conocedores opinaban que los vinos elaborados en la Colonia Francesa hacían honor a su nombre y eran considerados vinos de calidad y por ello había bastante demanda de estos productos que podrían ventajosamente competir con vinos de variedad Barbera y otros que se introducían de Europa al mercado nacional⁶⁴. Los vinos añejos de esta localidad recordaban los productos europeos por el bouquet; pero todavía más subidos de color y más alcohólicos; y podían considerarse como el español Alicante, el italiano Barbera y el francés Rousillon⁶⁵. Por último, la prensa afirmaba que en 1905 en una décima parte de los cultivos de vid de Mendoza se producía el mejor vino de las provincias, porque era más rico en extracto seco, azúcar, alcohol y color, y era preferido a los vinos importados de Italia como vino de corte⁶⁶.

Un balance aproximativo entre producción, consumo y comercio de vino sanrafaelino

En este apartado intentamos cuantificar, de manera aproximada, el volumen de los vinos producidos en las bodegas del departamento enviados a cada uno de los mercados de consumo. Por un lado, los caldos vínicos consumidos localmente. Por otro, los caldos enviados a las bodegas del oasis Norte de Mendoza. Finalmente, los envíos de vino realizados a los mercados localizados fuera de la provincia: Buenos Aires, Rosario, Córdoba, u otros⁶⁷.

vitivinícolas mendocinas en tiempos de crisis y de expansión económica (1900-1912)”, en Richard-Jorba, Rodolfo et al., *La región vitivinícola argentina. Transformaciones del territorio, la economía y la sociedad, 1870-1914*, Bernal, Universidad Nacional de Quilmes, 2006, p. 181-232.

⁶² *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 3 de marzo de 1901, N° 129, p. 1. Ver más adelante cita del *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 13 de agosto de 1899, N° 40, p. 2.

⁶³ Barrio, Patricia E., “Hacia la consolidación del Mercado Nacional de Vinos. Modernización y desarrollo del sector vitivinícola de Mendoza (Argentina), 1900-1914”, *Espacios*, N° 26, 2003, p. 57. Resaltado nuestro. Este segmento del mercado enfrentaba la competencia del vino importado de origen francés. Ídem, p. 59.

⁶⁴ *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 13 de agosto de 1899, N° 40, p. 2 y 30 de abril de 1902, N° 180, p. 2.

⁶⁵ *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 22 de enero de 1902, N° 166, p. 1-2.

⁶⁶ *San Rafael*, San Rafael, 31 de mayo de 1905, N° 18, p. 2.

⁶⁷ Para ello utilizamos los datos aportados por las fuentes oficiales del gobierno provincial publicados en los Anuarios de la Dirección General de Estadísticas creada en 1906.

Cuadro N° III: Comparación entre elaboración y envíos hacia otras provincias de vino sanrafaelino entre 1907 y 1914, en hectólitros.

Año	Elaboración	Exportación	Diferencia
1907	59.134,80	22.225,86	36.908,94
1908	83.883,00	30.535,70	53.347,30
1909	39.164,83	s/d	-
1910	141.323,87	36.311,33	105.012,54
1911	118.660,67	62.450,45	56.210,22
1912	171.404,96	73.262,81	98.142,15
1913	233.227,88	101.724,40	131.503,48
1914	223.626,14	108.971,88	114.654,26

Nota: La diferencia entre el vino elaborado en el departamento y la salida de la provincia de vino sanrafaelino se reparte entre el consumo local y el envío de caldos vínicos al oasis Norte de Mendoza.

Fuentes: Elaboración propia sobre la base de datos extraídos de los Anuarios de la Dirección General de Estadística correspondientes a los años: 1907, 1908 y 1909, p. 256-259 y 370-372; 1910, p. 363 y 364; 1911, p. 346 y 407; 1912, p. 288 y 356; 1913, p. 236 y 274; 1914, p. 210 y 253; y *Álbum Argentino Glorandus, Número extraordinario dedicado al señor Gobernador Doctor Emilio Cívot*, Mendoza, 1910.

A través de la información estadística presentada en el cuadro N° III se desprenden los valores del consumo local de vinos y del vino que era vendido en otras plazas.

De estos datos discriminamos las ventas realizadas desde San Rafael fuera de la provincia de Mendoza. Así tendremos que la diferencia entre la elaboración, el consumo local y las ventas de vinos en otras provincias da como resultado una estimación del volumen de vino sanrafaelino enviado al oasis Norte de Mendoza (Cuadro N° IV). Todo ello si consideramos que las importaciones que se realizaban eran para cubrir las salidas de vino que deberían haber quedado en San Rafael para el consumo local⁶⁸.

En 1908 se elaboraron en San Rafael 8.388.300 litros de vino. El consumo teórico en el mercado local calculado para ese año es de 1.010.410 litros de vino. Se llevaron fuera de Mendoza, desde San Rafael, 3.053.570 litros de vino con destino a otros mercados. Por lo que estimamos que, en 1908, fueron enviados al oasis Norte poco más de 4.000.000 litros de vino elaborado por las bodegas del departamento.

En el año del centenario el total de vino elaborado en el departamento fue de 14.132.387 litros, de ellos eran 11.687.050 litros vino francés tinto, 131.827 litros vino francés blanco y 2.313.510 litros vino criollo. Para el mismo año calculamos un consumo teórico de 2.005.460 litros de vino en el mercado local. Esto significaba el consumo de una parte del vino criollo elaborado (86.68%). Ese año se llevaron fuera de la provincia 3.631.133 litros de vino elaborado

⁶⁸ Además de vender el vino de tipo francés producido en San Rafael, se vendía el vino criollo elaborado en el departamento. Ver *Ecos de San Rafael*, San Rafael, 13 de agosto de 1899, N° 40, p. 2.

en el departamento. Estimamos que ese año fueron enviados al oasis Norte 8.495.794 litros de vino elaborado por las bodegas sanrafaelinas.

En 1912 el total de vino elaborado en el departamento fue de 17.140.496 litros, de ellos eran 14.666.028 litros vino francés tinto, 269.934 litros vino francés blanco y 2.204.534 litros vino criollo. Para el mismo período calculamos un consumo teórico de 3.323.111 litros de vino en el mercado local. Esto significaba el consumo de la totalidad de la elaboración de vino francés blanco y criollo y una parte de la elaboración de vino francés tinto. Además ese año se llevaron fuera de la provincia desde San Rafael 7.326.281 litros de vino. Por lo que, finalmente, estimamos que ese año fueron enviados al oasis Norte 6.491.104 litros de vino elaborado por las bodegas del departamento.

Por último, en 1914 el volumen de vino elaborado en el departamento fue de 22.362.614 litros. Eran 20.634.336 litros vino francés tinto, 429.249 litros vino francés blanco y 1.299.029 litros vino criollo. El consumo teórico calculado para el mercado local es de 1.788.730 litros de vino. Esto significaba el consumo de la totalidad de la elaboración de vino francés blanco y criollo y una ínfima parte de la elaboración de vino francés tinto. Ese año se llevaron fuera de la provincia desde San Rafael 10.897.188 litros de vino. En conclusión, consideramos que ese año fueron enviados al oasis Norte 9.676.696 litros de vino elaborado por las bodegas del departamento.

Cuadro N° IV: Comparación entre elaboración, consumo teórico local y envío hacia otras provincias de vino sanrafaelino entre 1907 y 1914, en hectólitros.

Año	Elaboración	Consumo teórico	Exportación	Diferencia
1907	59.134,80	9.285,83 (15,70%)	22.225,86 (36,20%)	27.623,11 (46,71%)
1908	83.883,00	10.104,10 (12,05%)	30.535,70 (36,40%)	43.243,20 (51,55%)
1909	39.164,83	16.704,27 (42,65%)	s/d	-
1910	141.323,87	20.054,60 (14,19%)	36.311,33 (25,69%)	84.957,94 (60,12%)
1911	118.660,67	28.412,79 (23,94%)	62.450,45 (52,63%)	27.797,43 (23,43%)
1912	171.404,96	33.231,11 (19,39%)	73.262,81 (42,74%)	64.911,04 (37,87%)
1913	233.227,88	34.955,30 (14,99%)	101.724,40 (43,62%)	96.548,18 (41,40%)
1914	223.626,14	17.887,30 (8,00%)	108.971,88 (48,73%)	96.766,96 (43,27%)

Nota: La diferencia entre las tres primeras columnas es el valor aproximado del vino enviado al oasis Norte provincial.

Fuentes: Elaboración propia sobre la base de cuadros N° I y III.

Durante el período considerado, el comportamiento de las variables fue el siguiente (Cuadro N° IV). Por un lado, se observa el constante aumento del volumen de vino elaborado por las bodegas del departamento, con excepción del último año (probablemente como consecuencia de la crisis vitivinícola). También aumentó de manera constante el consumo local de vinos, haciendo la salvedad del año 1914. La exportación, por su parte, también aumentó hasta llegar a prácticamente el 50% de la producción local. Los valores absolutos calculados para el envío de vinos sanrafaelinos al oasis Norte aumentaron. Al mismo tiempo, estos valores fueron perdiendo peso relativo frente a la comercialización de vinos hacia mercados ubicados fuera de la provincia. En 1908 el mayor volumen de vino era enviado al oasis Norte de Mendoza y hacia el final del período los principales mercados receptores estaban localizados en otras provincias.

La proporción de la producción de vinos de San Rafael en el contexto provincial fue aumentando año a año, con excepción del último año del período considerado, creciendo del 2,67% en 1907 al 5,19% en 1914, pasando por un máximo de 5,81% en 1913 (Cuadro N° V y Figura N° IV). Como sabemos, la producción vinícola provincial del período también fue en constante aumento.

Síntesis conclusiva

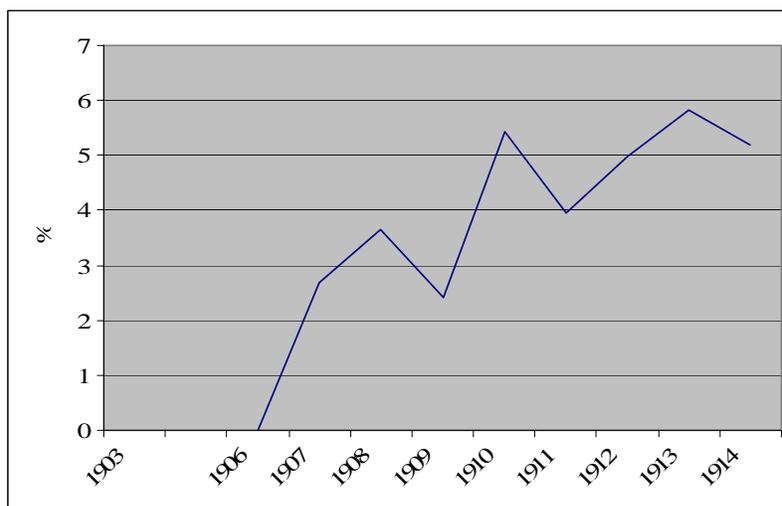
En el texto hemos indagado sobre los inicios de la producción moderna y la comercialización de vinos elaborados en las bodegas del departamento de San Rafael. Este proceso comenzó a fines del siglo XIX y se consolidó en las primeras décadas del siglo XX, a pesar de las crisis de la vitivinicultura provincial por las que atravesó. San Rafael se identificaba por producir vinos de tipo francés tinto, con mucho cuerpo, color y extracto seco. Además producía, en menor proporción, vino criollo y un mínimo de vino francés blanco. Esta relación en la producción de los distintos tipos de vino se mantuvo a lo largo del período de estudio, hasta 1914.

Cuadro N° V: Elaboración de vino en San Rafael y Mendoza, en litros. Aporte de San Rafael a la producción vínica provincial entre 1903 y 1914.

Años	San Rafael	Mendoza
1903	688.252 (0,50%)	138.260.980
1904	s/d	110.903.710
1905	s/d	133.644.600
1906	s/d	s/d
1907	5.913.480 (2,67%)	221.445.700
1908	8.388.300 (3,66%)	228.890.300
1909	3.916.483 (2,42%)	161.837.778
1910	14.132.387 (5,44%)	259.815.642
1911	11.866.067 (3,95%)	300.243.207
1912	17.140.496 (4,97%)	345.182.026
1913	23.322.788 (5,81%)	401.396.794
1914	22.362.614 (5,19%)	431.003.293

Fuentes: Elaboración propia sobre la base de datos extraídos de Memoria de la Oficina de Estadística de 1903, p. 119; *El Comercio*, Mendoza, 20 de enero de 1905, p. 5; *El Comercio*, Mendoza, 30 de marzo de 1906, p. 4; Anuarios de la Dirección General de Estadística correspondientes a los años: 1907, 1908 y 1909, p. 370-372; 1910, p. 363; 1911, p. 346; 1912, p. 356; 1913, p. 236; 1914, p. 210; y *Álbum Argentino Glorandus, Número extraordinario dedicado al señor Gobernador Doctor Emilio Civit*, Mendoza, 1910.

Figura N° IV: Evolución del aporte de San Rafael a la producción vínica provincial, 1903-1914.



Fuentes: Elaboración propia sobre la base del cuadro N° V.

La comercialización de la producción vinícola local en los distintos mercados es un aspecto fundamental del modelo decimonónico, ya que se había superado ampliamente la producción artesanal para consumo local. En el mercado local como en los otros mercados hemos intentado cuantificar los volúmenes del comercio de vinos de San Rafael. Además son fundamentales los vínculos y relaciones comerciales entre los dos oasis de la provincia de Mendoza, aún vigentes en la actualidad, donde las bodegas de San Rafael enviaban, principalmente, vino francés tinto para realizar cortes con los caldos producidos en el oasis Norte. Con respecto a la evolución y los cambios en los envíos de vino hacia las bodegas localizadas en el oasis Norte y hacia los centros de consumo del litoral, observamos que hasta 1910 se enviaba una mayor proporción hacia el primero y a partir de ese año se hacía hacia el segundo destino.

También, debemos destacar la relación comercial que existía con la vecina provincia de San Juan a partir de la compra de vino criollo sanjuanino destinado a satisfacer la demanda local.