

## Boletín de Estudios Geográficos

MARÍA JOSEFINA GUTIÉRREZ DE MANCHÓN

### BODEGAS Y VIÑEDOS GIOL EMPRESA ESTATAL

#### INTRODUCCIÓN.

Mendoza se destaca ampliamente, en el aspecto agrario y en el industrial, entre todas las provincias argentinas con producción vitivinícola, superándolas en hectáreas cultivadas, uva cosechada y elaborada, número y capacidad de bodegas, y cantidad de vino obtenido.

A su vez esta provincia finca en la vitivinicultura su potencial económico industrial.

La vid encontró aquí un medio físico favorable y además, en las últimas décadas del siglo XIX, varios factores configuraron una situación que impulsó y fortaleció definitivamente esta actividad.

Ya en estos primeros momentos el departamento de Maipú, ubicado a 15 kilómetros al sudeste de la ciudad capital de Mendoza, perfila su preponderancia, que va a mantener, con pequeñas variantes, hasta nuestros días. Aunque actualmente ha sido superado en extensión de superficie cultivada con vid, y número de bodegas, todavía conserva su primacía en la capacidad de vasija de elaboración.

En este departamento se encuentra una empresa dedicada desde hace más de 60 años a la actividad vitivinícola y que por sus características ha influido mucho en la economía de Mendoza.

A pesar de que corresponde a un solo establecimiento, este estudio está justificado porque esta gran bodega tiene una

Req. 601.093

PROCESADO

evolución similar a la de otras de la provincia, aunque su función difiera en el presente.

Arquetipo de una explotación vitícola netamente de especulación (modalidad evidente hasta hace 10 años), su tónica de producción, elaboración y comercialización es reflejo de la forma en que se ha orientado en general, en este rubro, la economía mendocina. Imagen típica, pues, en la cual incluso su papel fiscalizador actual, es sintomático de los problemas que caracterizan a la vitivinicultura mendocina.

## I. EVOLUCIÓN.

A fines del siglo pasado y comienzos del corriente, la industria vitivinícola de Mendoza adquiere extraordinaria magnitud. Participaron en este desarrollo inmigrantes europeos que llegaron a la provincia favorecidos por la habilitación del ferrocarril. En su mayor parte provenían de Italia, España y Francia y estaban familiarizados con el cultivo de la vid.

Formaban parte de este grupo los fundadores de la bodega Giol.

Juan Giol, que nació en Udine, Italia, llegó a Mendoza en 1887, cuando sólo tenía 20 años de edad. Trabajó como contratista en la finca "El Trapiche" de Tiburcio Benegas.

En 1890 ya era propietario de una viña de reducidas dimensiones, en el departamento de Las Heras, donde realizó sus primeros ensayos de vinificación. Seis años más tarde su nombre aparece unido al de Bautista Gargantini con quien formó una sociedad en 1898.

Bautista Gargantini provenía de Suiza y en la Argentina tuvo varios oficios hasta que se hizo industrial junto con Giol.

Comenzaron la elaboración en muy pequeña escala en una bodega ubicada en la ciudad de Mendoza; de allí se trasladaron a Maipú donde habían comprado 48 hectáreas y construyeron poco a poco, a medida que la producción iba en aumento, una bodega que denominaron "La Colina de Oro". El ingeniero constructor Gnello hizo los planos para los trabajos, que se iniciaron en 1899. Las construcciones ocupaban 4 hectáreas entre el establecimiento, la administración, la gerencia y las mansiones de los dueños.

Hacia 1910 esta bodega tenía una capacidad de elaboración de 80.000 cascos (160.000 hectolitros) y su vasija era la siguiente: para fermentación 270 cubas y para conservación 2 piletas y 800 cubas y toneles. A esto se agregaban dos bodegas adquiridas, una en Rivadavia y otra en Russel, localidad del departamento de Maipú, que sumaban entre ambas una capacidad de 30-40.000 cascos (60-80.000 hectolitros).<sup>1</sup>

Sin embargo, para satisfacer la demanda necesitaban comprar vino a otros elaboradores. La mayor clientela estaba en Santa Fe, Córdoba, Buenos Aires y la Capital Federal. El producto se vendía en los grandes centros en forma directa, por intermedio de agentes especiales. En la Capital Federal el vino "Toro", cuya marca se registró en 1899, había alcanzado los límites de un verdadero monopolio.

Los viñedos estaban bien cuidados y progresaban continuamente. En un solo año, 1909, se plantaron en Rivadavia 260 hectáreas con variedades Malbeck, Verdoc y Barbera. Las otras viñas estaban en Maipú. El plan de los propietarios era elaborar todos los vinos con uva de las fincas de la firma, pero para cubrir las ventas, siempre debían comprar a otros viñedos millares de quintales.

El cuadro del aumento de la producción de esta bodega fue asombroso. Iniciada en 1899 con 2.000 hectolitros, continúa con 4.000, 10.000, 20.000, 30.000, 120.000, 200.000 y 300.000, todo en once años.<sup>2</sup>

Esta trayectoria es un ejemplo de la situación que se describe en un informe de la época. En los primeros años de este siglo la vitivinicultura de Cuyo estaba en auge, el afán de lucro, la especulación, favorecidos por leyes, ordenanzas, capitales bancarios facilitaban la improvisación de grandes fortunas. San Juan y sobre todo Mendoza se habían convertido en Eldorado, eran sinónimo de progreso y ganancias inauditas.<sup>3</sup>

El año 1911 trae una serie de acontecimientos de interés. Gargantini se separa de la firma y se instala en Rivadavia.

<sup>1</sup> CENTRO VITIVINÍCOLA NACIONAL, *La vitivinicultura en 1910*, E. Coll e Hijos, Buenos Aires, s/d.

<sup>2</sup> *Ibidem*.

<sup>3</sup> ARATA, P. N., *Industria vitivinícola*, en *Investigación vitivinícola*, "Anales del Ministerio de Agricultura", t. I, No. 1, Buenos Aires, Ministerio de Agricultura, 1903.

Juan Giol formó con un banco, el Crédito Español del Río de la Plata, la sociedad anónima Bodegas y Viñedos Giol, que tenía un capital de 10.000.000 de pesos. La nueva sociedad amplió la bodega "La Colina de Oro" dedicada a elaboración y conservación y anexó otra adquirida a la firma D'Acomo, que se denominó "El Progreso", ubicada en el distrito de General Gutiérrez del departamento de Maipú, destinada a fraccionamiento y expedición.

Giol se retiró de la sociedad en 1915, vendiendo todas sus acciones a la entidad bancaria y volvió a Italia, donde murió en 1936.<sup>4</sup>

El Crédito Español del Río de la Plata S.A.F. hizo grandes ampliaciones en la bodega, adquirió nuevos viñedos y aumentó la actividad comercial instalando plantas fraccionadoras en varias provincias y la capital.

Durante este período, de 1922 a 1935, actuó en la bodega el ingeniero francés Pablo Cazenave, quien fue el primero en afrontar en nuestro país el riesgo de fermentar grandes cantidades de mosto en vasijas de cemento armado. Utilizó al efecto piletas de 3.800 hectolitros de capacidad, provistas de dispositivos especiales ideados por él, para facilitar las tareas que se realizan durante la fermentación. En poco tiempo la capacidad del envase para vinificar aumentó hasta el volumen de 11.000 hectolitros y el éxito fue corroborado por la generalización del sistema en otras bodegas.

La evolución de la empresa fue notoria en todo sentido; al fusionarse el capital industrial con el bancario se configuró una situación de verdadero monopolio. Giol controlaba el mercado mendocino de uvas y vinos porque su gran capacidad de producción le permitía dirigir los precios, que no eran los que se derivaban del mercado sino los que marcaba esta bodega. En ciertos años llegó a mover el 25 % de la elaboración provincial. Era una organización que perjudicaba sobre todo a los bodegueros trasladistas y los viñateros sin bodega, pero tampoco estaba de acuerdo con otras grandes empresas viti-vinícolas.

El 10 de febrero de 1954 el Poder Ejecutivo de la Provincia

---

<sup>4</sup> FERNÁNDEZ PELÁEZ, J., *Historia de Maipú*, Mendoza, D'Accurzio, 1961, p. 427.

de Mendoza convino adquirir la mayor parte de las acciones de la sociedad anónima al Crédito Español del Río de la Plata S.A.F. En abril del mismo año, por ley provincial 2.301 se aprobó el convenio firmado por el que se compraban 93.977 acciones ordinarias y las 200.000 preferidas de la empresa por un importe de 71.687.350 pesos. Para pagar esa suma se solicitó un empréstito al Instituto Movilizador de Inversiones Bancarias. En garantía, hasta la extinción de la deuda contraída la provincia efectuó 5.633.267 pesos de los ingresos que le corresponden en concepto de coparticipación en el producido de los impuestos federales. El pago de la deuda quedó a cargo del presupuesto ordinario de la provincia, cuya representación en las asambleas ordinarias de la sociedad anónima se delegó en cinco apoderados.

El artículo 9 de la ley consideraba la posibilidad de vender acciones a cooperativas, bodegueros trasladistas, empleados de la empresa, contratistas, nunca a un precio menor al pagado por el Poder Ejecutivo, ni tampoco más de 5.000 acciones a una sola persona.

En la ley se dispone además que en el plazo de 3 años a partir de 1954, el Poder Ejecutivo debía proyectar una ley que determinara el régimen definitivo de la sociedad.<sup>5</sup>

Con posterioridad el Instituto del Seguro Agrícola adquirió 1.911 acciones y la Caja de Jubilaciones y Pensiones Civiles de la Provincia 264. Con esta compra quedó más en evidencia la situación de predominio, en la empresa, del Estado provincial. Aunque aparentemente Bodegas y Viñedos Giol S.A.I.C. continuaba con su anterior figura jurídica, en la práctica era una empresa del Estado, bajo su exclusivo control, por ser únicamente el Poder Ejecutivo el que proponía las personas que integraban el Directorio.

El período de administración estatal puede dividirse en dos etapas, la primera de 1954 a 1959 fue de quebranto, la organización perdió su puesto de primacía en la compra y elaboración de uva, y también en el ritmo comercial. Poseía el 4 % del total de capacidad de vasija provincial y su producción sólo llegó al 0,4 %. Giol sobrevivía gracias a utilidades derivadas de la venta de inmuebles.

Durante la segunda etapa, de 1960 hasta el presente, la

---

<sup>5</sup> *Boletín Oficial de la Provincia de Mendoza*, 5 de mayo de 1954.

empresa se revitalizó, como lo indican los siguientes porcentajes para el año 1964, todos referidos al total provincial: compras 25 %, elaboración 10 % y comercialización 8,8 %.<sup>6</sup> Además se regularizó su situación jurídica con la sanción de la ley provincial 3137 de noviembre de 1964. Aunque el proyecto enviado proponía la creación de una empresa mixta, por voluntad de la Legislatura se transformó en un ente puramente estatal, Bodegas y Viñedos Giol Empresa Estatal Industrial y Comercial, con un capital inicial de 1.000.000.000 de pesos.<sup>7</sup>

En sus primeras disposiciones la ley declara de utilidad pública y sujetas a expropiación las acciones pertenecientes a capital privado y deja facultado al Poder Ejecutivo para adquirirlas por el valor que les acuerde el balance del ejercicio 1963-64. Se garantiza además el cumplimiento de las obligaciones de la sociedad anónima, por parte de la empresa estatal.

El capítulo segundo trata los objetivos de la nueva organización. Los principales son los siguientes: cumplir esencialmente la función reguladora de nuestra industria vitivinícola; explotar la vitivinicultura y olivicultura, procurando precios remunerativos para productores y elaboradores, especialmente los de menor capacidad económica, que siempre tendrán prioridad en sus ofertas; realizar comercio de exportación e importación; y explotar los inmuebles rurales.

También establece la ley que la autoridad estará representada por un Directorio formado por un presidente y seis directores. El presidente y tres directores serán elegidos por el Poder Ejecutivo con acuerdo del Senado. Cada uno de los directores representará una zona de las tres en que se ha dividido al efecto a la provincia: zona 1: Lavalle, las Heras, Guaymallén, Godoy Cruz y Luján; zona 2: Maipú, San Martín, Junín, Rivadavia Santa Rosa y La Paz; zona 3: Tunuyán, Tupungato, San Rafael, General Alvear y Malargüe. Los otros tres directores los elegirá el pueblo entre los candidatos de los diferentes partidos políticos, durante elecciones generales. Los primeros durarán en sus funciones el mismo tiempo que el Poder Ejecutivo que los nombró; los segundos, dos años.

Desde el 1° de junio de 1965 actúa el primer Directorio elegido de acuerdo con esta ley.

<sup>6</sup> Datos del Instituto de Investigaciones Económicas y Tecnológicas.

<sup>7</sup> *Boletín Oficial de la Provincia de Mendoza*, 18 de diciembre de 1964.

Varias objeciones se han formulado a la constitución de Bodegas y Viñedos Giol como empresa del Estado. Por ejemplo, con respecto a la financiación, es el gobierno el que debe capitalizar la sociedad, en cambio en una empresa mixta esto sería función de interesados y beneficiados. La suspensión de los créditos de bancos oficiales y privados agrava el problema.

También se corre el riesgo de que la empresa se transforme en un ente burocrático y que la integración de su Directorio con representantes de partidos políticos sea un factor de perturbación.

La Legislatura de Mendoza consideró más apropiado el régimen estatal porque el importante papel que puede tener Bodegas y Viñedos Giol indica la necesidad de impedir que quede en manos de capitales privados y se pensó que la heterogeneidad de su Directorio aseguraba el contralor de la acción del mismo.

La empresa se encuentra ahora en un momento grave de su evolución. De su futuro desempeño depende que se convierta en una organización directriz con un sólido prestigio, reguladora del comercio de uvas y vinos de la provincia, elaboradora de productos de alta calidad distribuidos en todo el país y aun en el exterior, o por el contrario, que sólo sea una carga más para el presupuesto provincial.

## II. COMPOSICIÓN DE LA EMPRESA.

Bodegas y Viñedos Giol participa en todas las etapas de la vitivinicultura: producción de materia prima, elaboración de vino y su distribución. Eso explica su complejidad. Sus establecimientos se encuentran no sólo en Mendoza sino también en otros centros del país y se distribuyen de la siguiente forma: a) propiedades rurales, b) bodega, y c) plantas fraccionadoras.

### a) *Propiedades rurales.*

La empresa tiene varias explotaciones rurales cultivadas con viñedos y también con olivares. Algunas se encuentran totalmente incultas. Su descripción es la siguiente:

	Ubicación	Dimensiones		Viña		Olivo
		ha	m <sup>2</sup>	ha	m <sup>2</sup>	ha
La Chamiza . . . .	Maipú	139	3.145	106	116	—
La Colina de Oro	Maipú	25	9.612	1	7.199	—
La Elvira . . . . .	Maipú	52	9.604	23	2.962	—
La Promesa . . . .	Maipú	182	8.721	—	—	180
Vinlandia . . . . .	Maipú	255	4.199	92	1.489	80
Chapanay . . . . .	San Martín	1.000	—	—	—	—
Tres Porteñas . . .	San Martín	750	—	294	7.204	—
La Gloria . . . . .	Godoy Cruz	81	8.791	76	5.000	—
		2.488	4.072	594	3.970	260

Todas estas fincas están ubicadas prácticamente en zonas urbanas y su valor va en aumento, no tanto por su producción agrícola como por su posición. En caso de venta pueden dar buenos rendimientos, como en el caso del fraccionamiento de la denominada "La Perla" del departamento de Godoy Cruz

La superficie cultivada con viña ha sufrido en un lapso de algo más de 15 años una disminución del 63 %. En 1948 la empresa tenía 1573 ha que representaban el 1,45 % del total provincial, actualmente sus 594 ha (3.970 m) sólo significan un 0,32 %. También ha mermado la superficie con olivos.

Causa principal de este hecho fue la venta, en los primeros tiempos de la administración estatal, de 11 propiedades rurales con una extensión de 1711 ha (933 ha de viña, 58 de olivos, 74 con forrajes y 646 incultas), a las que se consideró antieconómicas.

A partir de ese momento las cifras prácticamente no han variado, no se registran disminuciones de importancia pero tampoco aumentos porque a la empresa le interesa salir al mercado como fuerte compradora de uva. La uva propia que se utilizó en la última vinificación representaba menos del 5 % del total.

Se cultivan más de 10 variedades de uva. La Malbeck ocupa el primer lugar; las otras son: Pinot tinto y blanco, Sauvignon, Cabernet, Semillón, Barbera, B. Bonarda, P. Giménez, Lambrusco y también Criolla. Las labores culturales que se llevan a cabo son las comunes en el ámbito mendocino: 4 araduras, la primera en mayo y las restantes en setiembre, diciembre y enero. La limpieza y rebaje de troncos se hace en mayo. De

junio a agosto la poda, y los desbroses en noviembre y diciembre. Las pulverizaciones tienen lugar a lo largo del año agrícola, de acuerdo con las condiciones ambientales.

Todas las propiedades rurales están bajo la dirección de un ingeniero agrónomo y el sistema de explotación es mixto, con contratistas y obreros que trabajan a jornal a las órdenes de capataces.

Actualmente la empresa intenta una reactivación de su actividad agrícola y se han proyectado obras de verdadera trascendencia, como la electrificación del sistema de riego de la finca "Tres Porteñas".

b) *La bodega.*

Frente al Carril Ozamis, cerca del centro de la ciudad de Maipú, se encuentra el núcleo principal de Giol, la bodega "La Colina de Oro". La superficie de la propiedad es de 48 ha, la mitad ocupadas por los edificios del establecimiento y viviendas del personal; el resto, destinado a viñedos.

Aquí es donde se cumple la primera etapa en la elaboración del vino, a partir de la uva de las viñas propias y la que se adquiere a viñateros.

Esta bodega tiene todas las instalaciones necesarias para la vinificación y conservación, y también para transformar los subproductos. En ella funciona además una fábrica de aceite de oliva.

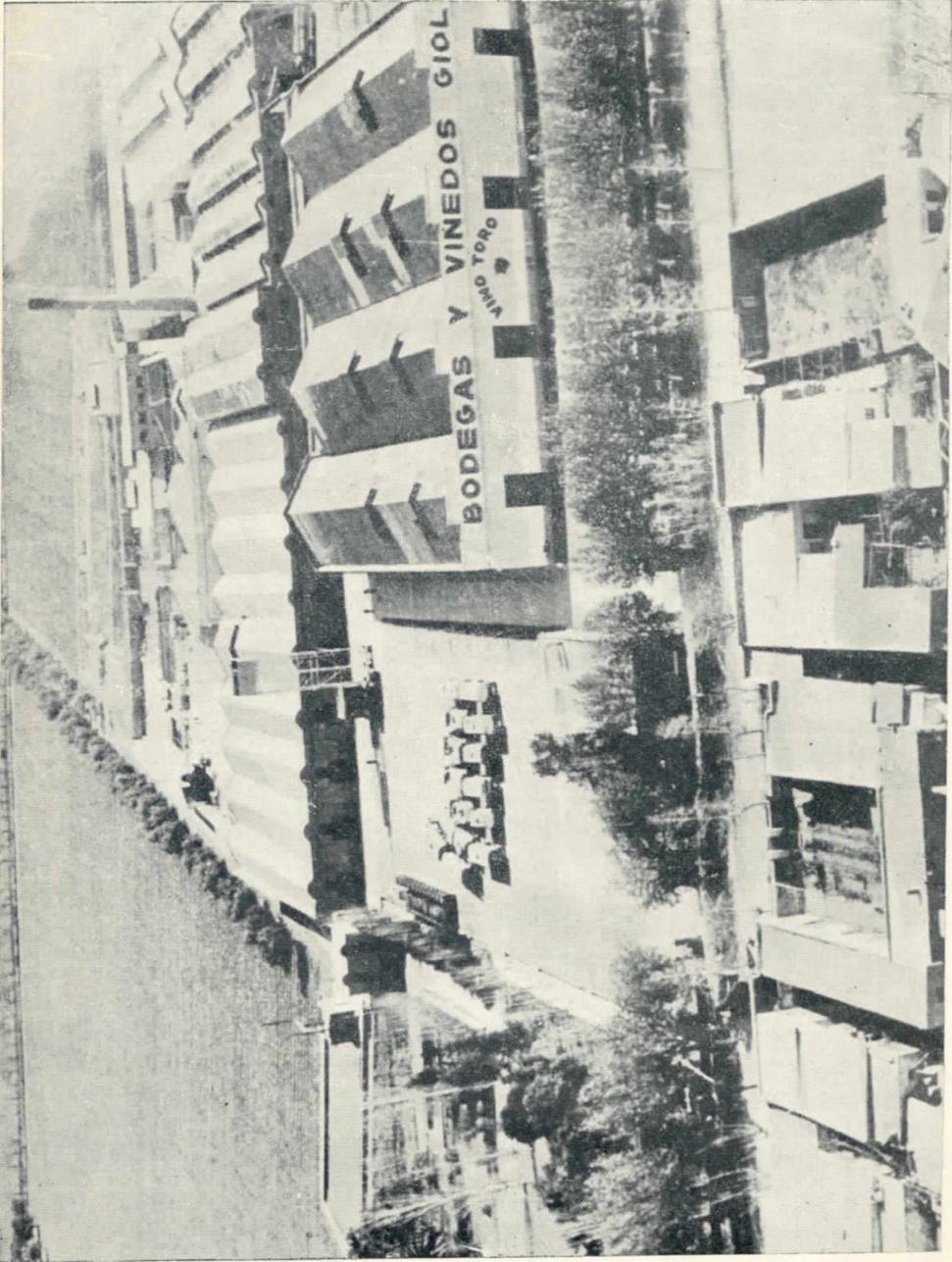
No sólo se atiende a la elaboración sino que dentro de sus límites se solucionan los problemas mecánicos y eléctricos en talleres especialmente equipados.

Todo el conjunto industrial está movido por la energía que le proporciona la empresa Agua y Energía Eléctrica de la Nación y el agua se obtiene de un pozo semisurgente y cuatro piletas-filtro que toman ese elemento de acequias.

La labor de la bodega se complementa con la de las plantas fraccionadoras, especialmente con la denominada "El Progreso".

c) *Plantas fraccionadoras.*

En primer lugar está la planta fraccionadora "El Progreso", ubicada en el distrito de Gral. Gutiérrez del departamento de



Fot. 1 — Bodega La Colina de Oro y los viñedos que la rodean.

Maipú, a 2 km de la bodega "La Colina de Oro". Los vinos pasan en ella por el proceso final de fermentación o añejamiento. Además aquí se fraccionan en botellas todos los vinos de alta

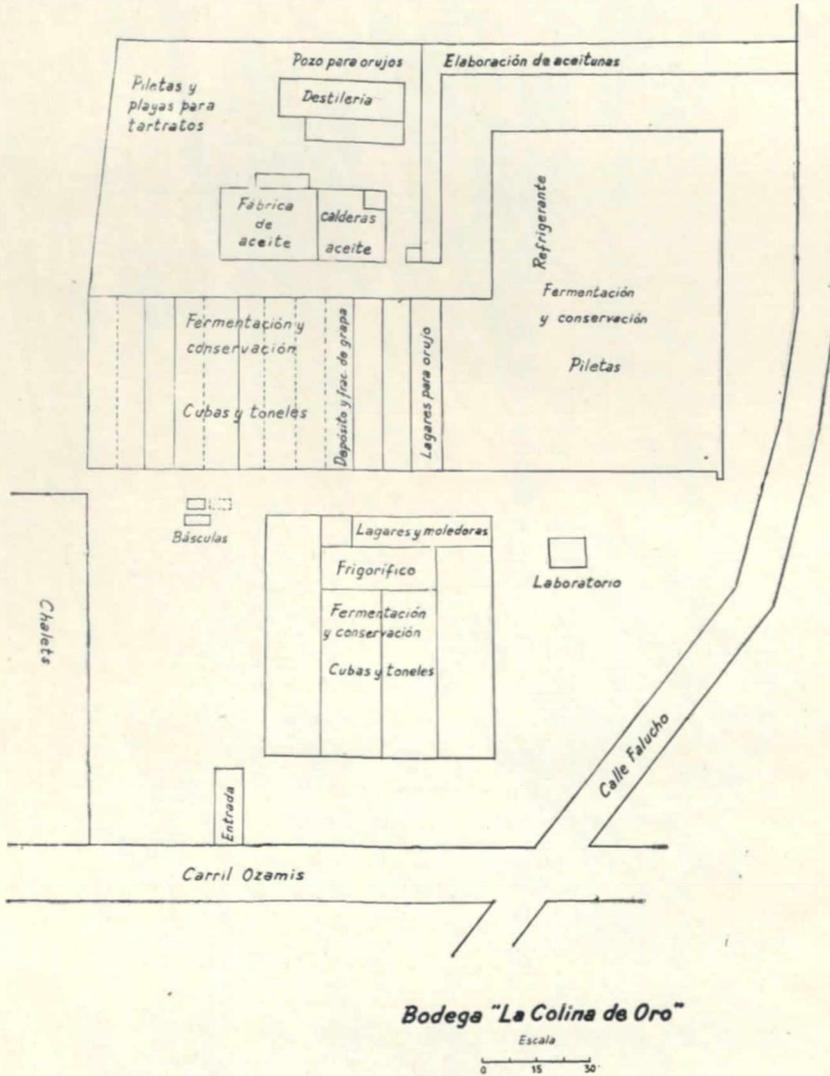
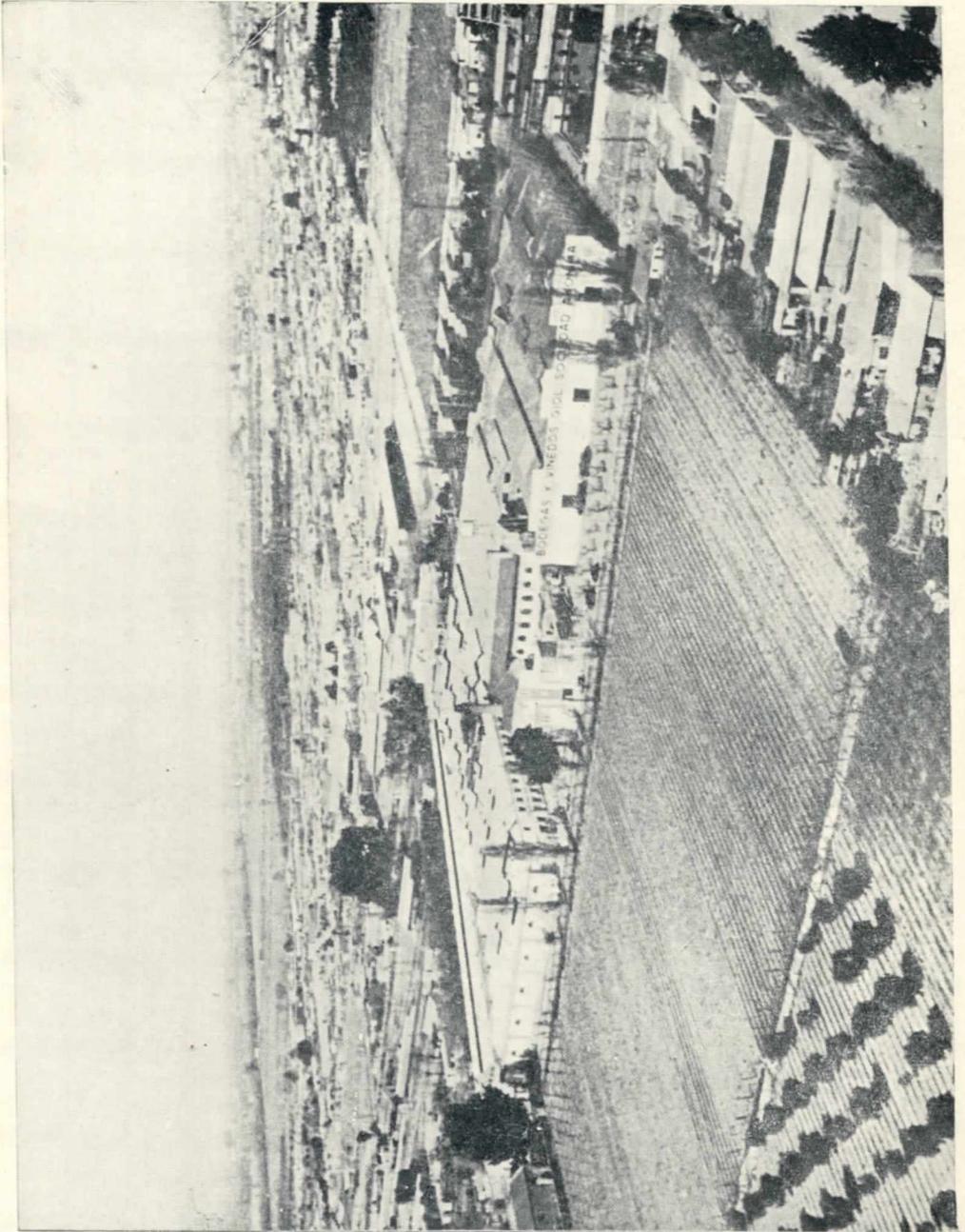


Fig. 1

calidad y una parte de los comunes; pero el mayor porcentaje del producto sale a granel de esta planta, previa refrigeración



Fot 2 — Planta fraccionadora El Progreso.

y filtrado, hacia las distribuidoras que están en diferentes puntos del país.

Los edificios, que cubren 50.000 m<sup>2</sup>, cumplen variadas funciones. Hay cuerpos para conservación con una capacidad total

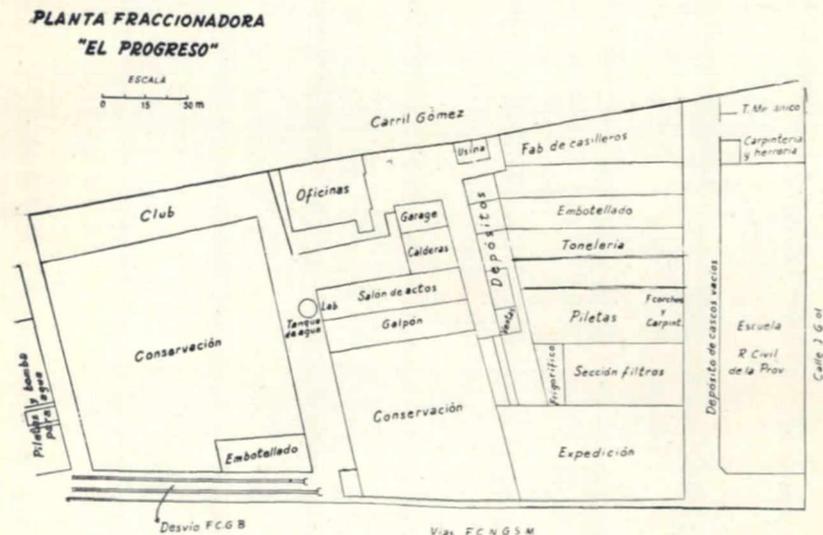


Fig. 2

de 231. 082 hectolitros contenidos en 568 envases cuya capacidad unitaria oscila entre 24 y 9.000 hectolitros y que se clasifican así: 218 cubas (27.741 hectolitros), 112 toneles (14.645 hectolitros) y 238 piletas de cemento (188.696 hectolitros) además cámaras frigoríficas y filtros donde se adecúan los vinos que deben trasladarse.

Al fraccionamiento están dedicadas varias secciones: embotellado, lavadero y depósito de envases, expedición; y dos fábricas: de corchos y de casilleros de alambre para botellas.

Además hay que contar una serie de talleres: mecánico, de electricidad, carpintería, tonelería, un laboratorio, y oficinas para administración y depósito. El transporte cuenta con patio y playa de estacionamiento, planchada y carril "Decauville" con andén de cemento armado al que llegan los desvíos del ferrocarril.

Para completar esta enumeración es preciso indicar la existencia de un grupo de construcciones no industriales: casas para

el personal, un club, Registro Civil, Destacamento de Policía y Escuela.

Las otras plantas fraccionadoras tienen la ubicación, capacidad y rendimiento que se indica a continuación:

	hectolitros	botellas/hora
Capital Federal (Palermo) .....	19.819	17.000
Capital Federal (Paternal).....	17.147	27.000
Barranqueras (Chaco).....	6.542	3.500
Tucumán .....	6.139	8.600
Rosario.....	5.583	4.200
Córdoba.....	3.530	3.500
Junín (Buenos Aires) .....	2.652	3.000
Mar del Plata (Buenos Aires) .....	1.919	4.500
Santa Fe.....	1.918	3.000
Bahía Blanca (Buenos Aires).....	1.381	4.300
	66.630	

Los edificios de Bahía Blanca, Córdoba, Junín, Palermo y Santa Fe están construidos sobre terrenos pertenecientes al Ferrocarril Gral. San Martín, el resto, sobre terrenos propios.

En estos establecimientos se procede al fraccionamiento del vino en botellas, único tipo de envase de venta al público.

### III. ACTIVIDAD DE LA BODEGA.

#### a) *Elaboración del vino.*

A fines del mes de febrero comienzan a llegar a la bodega "La Colina de Oro" los primeros camiones cargados de uva para ser sometida al proceso de vinificación. Como término medio llegan diariamente 220 camiones con 100 quintales cada uno.

La elaboración se realiza en varios pasos y con algunas diferencias de acuerdo con la calidad de vinos que se desea obtener.

En primer lugar se hace la clasificación, control sanitario (daños por granizo u otras causas, existencia de hongos) y

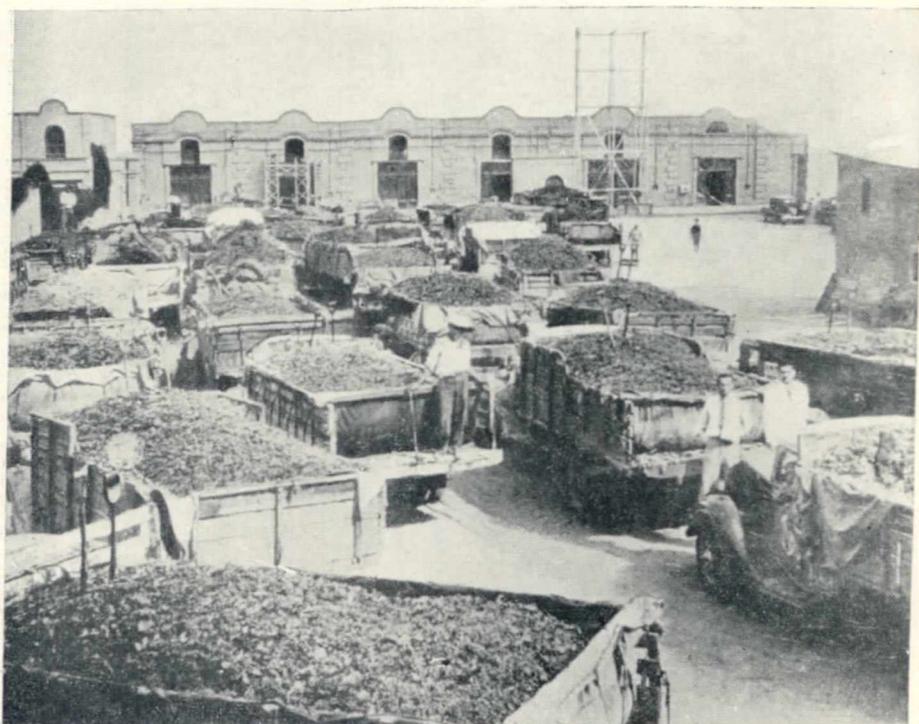
determinación del grado Baumé de la uva y luego se la pesa en grandes básculas. Inmediatamente se descarga en las piletas de los lagares, que son diez y tienen en su parte inferior



Fig. 3 — Giol en la República Argentina.

un tornillo sin fin que conduce los racimos a las moledoras. Cada lagar tiene emplazada una de estas máquinas que son

del tipo centrífuga Garola, cuyo uso aumentó la capacidad de elaboración de las bodegas. La moladora cumple una doble función: triturar y separar el escobajo o raspón, que se envía a las fincas de la bodega para mejorar las características físicas del suelo.



Fot. 3 — Vendimia. Arribo de camiones a Bodega Giol.

El mosto y orujo caen a unas piletas ubicadas debajo de las moladoras y de allí por la acción de una bomba son llevados por cañerías a los recipientes donde tiene lugar la fermentación tumultuosa que dura más o menos 7 días. En la bodega "La Colina de Oro" la empresa tiene 1.008 recipientes distribuidos así: 290 cubas y 614 toneles de roble con una capacidad media de 100 hectolitros, para los vinos finos (total 169.513 hectolitros) y 104 piletas de cemento cuya capacidad varía entre 3.500 y 11.000 hectolitros para los vinos comunes (total 368.787 hecto-

litros). La capacidad es de 493.914 hectolitros que sumados a los 231.082 de la planta "El Progreso" totalizan 724.996 hectolitros, actualmente el 2,8 % del total provincial.

Las gigantescas piletas (40 m de largo, 7,50 de ancho y 4,45 de profundidad) son fruto de la reforma encarada en Giol por Pablo Cazenave. Están montadas sobre rolos de acero para solucionar problemas de dilatación y por la posibilidad de movimientos sísmicos. Con ellas se simplifica la complicada etapa industrial de la fermentación y se facilitan las tareas que deben realizarse durante su transcurso. Por ejemplo la refrigeración para evitar el excesivo aumento de calor del mosto, cuando éste alcanza los 30 grados, ya se trata de una temperatura peligrosa para el normal desarrollo de la fermentación. Se lo lleva por cañerías a una cámara refrigerante, que consiste en una serie de tubos de cobre estañado por los que pasa el mosto mientras son bañados por una lluvia de agua fría.

El remontado es otra de las labores que deben encararse durante la fermentación tumultuosa. El anhídrido carbónico producido por el desdoblamiento del azúcar de la uva se dispersa y empuja el orujo hacia la superficie, formando una masa compacta y flotante denominada "sombbrero". Por el remontado se procura un mayor rescate de los elementos útiles del orujo, suministrar aire y preservar al sombrero de la acetificación. Consiste en el riego de la parte superior con mosto que se saca de la misma vasija, para que abarque toda la superficie se hace con un molinete. Sobre las grandes piletas el remontado es automático, se usan bombas que tienen un movimiento de traslación sobre los recipientes. Con la misma finalidad se hace el basuqueo o hundimiento del sombrero, es el procedimiento reservado para los vinos finos.

Como en general la acidez de los mostos es baja en nuestra provincia, se le hacen correcciones adicionando ácido tartárico.

Terminada la fermentación rápida se descuba, se separa la parte sólida y continua la fermentación lenta en otras vasijas, ubicadas por lo común en el subsuelo, que tiene excelentes condiciones térmicas y de aireación. Esta segunda etapa dura de 15 a 20 días, depende de la levadura alcohólica natural o la que puede agregarse en caso necesario. En el momento del descube se separa el orujo que pasa a las prensas y luego por sucesivos trasiegos se va eliminando la borra. Suelen utilizarse

para clarificar mejor tierras bentonitas que se coagulan y precipitan con las borras.

También es necesario el "rellenado", para completar la capacidad de las vasijas evitando las mermas que originan enfermedades del producto.



Fot. 4 — Interior de la bodega.

Las innumerables tareas de la vinificación están supervisadas por un grupo de cuatro enólogos y la bodega está equipada con un laboratorio enoquímico con todos los instrumentos y drogas para el completo análisis del vino.

Los vinos comunes salen a la venta en el curso del primer año de su elaboración. Los finos sufren un proceso de añeja-

miento de duración variable. Todos pasan a la planta "El Progreso" para su fraccionamiento o envío.

Durante el período 1964-65 se elaboraron 937.258 quintales de uva (30.981 provenientes de las fincas propias y el resto, 906.277 quintales, se adquirieron a 2.750 viñateros sin bodega). Como resultado se obtuvo un total de 756.786 hectolitros. Además, para completar la demanda, la empresa compró 200.000 hectolitros a bodegueros trasladistas.

En la bodega "La Colina de Oro" se vinificó sólo una parte de la materia prima, porque la gran cantidad de uva adquirida en lugares alejados creó la necesidad de alquilar 27 bodegas en varios puntos de la provincia, como se detalla a continuación:

LUGAR	Porcentaje en las compras de uva %	Bodegas alquiladas	Capacidad hectolitros
<i>Zona Sur</i>			
San Rafael .....		7	608.197
General Alvear .....		7	150.304
Malargüe .....		—	—
	55	14	758.501
<i>Zona Este</i>			
Junín .....		—	—
Rivadavia .....		2	94.790
San Martín .....		2	142.723
	20	4	237.513
<i>Gran Mendoza</i>			
Capital, Godoy Cruz ..		—	—
Las Heras .....		—	—
Guaymallén .....		3	177.885
Luján .....		1	52.548
Maipú .....		4	198.524
	17	8	428.957
<i>Zona Noreste</i>			
Lavalle, Santa Rosa, La Paz .....		—	—
	4	—	—
<i>Zona Centro Oeste</i>			
Tunuyán, Tupungato ..		1	59.997
San Carlos .....	4	1	59.997
	100	27	1.484.968

Todo el vino elaborado en estas bodegas pasa luego a "La Colina de Oro" para controlarlo y darle uniformidad.

En 1964 también se alquilaron varios establecimientos y será imprescindible hacerlo en los próximos años, mientras la empresa continúe con su orientación actual respecto a las compras de uva.

b) *Subproductos.*

La bodega cuenta con las instalaciones industriales necesarias, prensas y destilería para la transformación de los subproductos de la vinificación: orujos y borras.

A partir del orujo, por prensado y destilación se obtienen: alcohol, grapa, tartrato de calcio y semilla. Industrializando borras se elaboran alcohol vínico, grapa y tartrato de calcio.

Diariamente se transforman de 60.000 a 80.000 kilogramos de orujos y de 30.000 a 35.000 kilogramos de borras. En 1965 la producción total fue la siguiente:

	Obte- nido ton.	Ven- dido ton.	Indus- triali- zado ton.	Producción			
				Grapa lts.	Alcohol lts.	Tartrato Kg	Semilla Kg
<i>Orujo</i>	6.902	2.820	4.082	46.800	81.000	100.000	1.150.000
<i>Borras</i>	1.250	—	1.250	—	37.000	70.000	—

Además de la destilería, la bodega tiene instalaciones para el depósito y almacenaje de los productos obtenidos, para el alcohol 15 tanques de hierro con un total de 190.000 litros, para la grapa 74 toneles de madera de roble francés, con una capacidad de 700.000 litros, donde la grapa se somete a proceso de añejamiento por un período superior a dos años. Luego se fracciona en botellas y se vende en dos tipos: de 34 y 49 grados. Tiene una salida anual de 200.000 botellas.

El alcohol se usa en parte para aumentar la graduación alcohólica, "encabezar", vinos licorosos.

El orujo que no se industrializa y el tartrato de calcio se vende a empresas que se dedican a la transformación de esos subproductos, especialmente a Duperial. Lo mismo sucede con la semilla de uva.

c) *Otros productos.*

En el establecimiento funciona una fábrica de aceite de oliva. La materia prima proviene de los olivares de la empresa. Con la última cosecha se obtuvieron 600.000 kilogramos de aceitunas que dieron como resultado 120.000 litros de aceite.

IV. TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN.

a) *Transporte.*

La empresa sólo transporta por su cuenta el producto elaborado; del traslado de la materia prima se encargan los viñateros vendedores.

El elevado monto de los envíos de vino hacia las plantas fraccionadoras indican el papel relevante que cumplen los medios de transporte.

En primer lugar la bodega manda el total de la elaboración a la planta fraccionadora más cercana "El Progreso" por medio de un vinoducto, una tubería aérea de polivinilo, con un diámetro de 4 pulgadas y que recorre 2 kilómetros por la avenida más importante del departamento de Maipú.

El transporte hacia otras provincias y la Capital Federal se hace por ferrocarril o carretera.

La empresa tiene 132 vagones-tanque de su propiedad que salen y entran de "El Progreso" por los desvíos instalados con ese fin. Al F.C.Gral. San Martín (trocha ancha) corresponden 83 vagones y los 49 restantes al F.C. Belgrano (trocha angosta).

Para el traslado por carretera se utilizan camiones carrozados y principalmente camiones-tanque, la mayoría de ellos pertenecen a particulares. Trabajan 156 camiones y sólo 5 son de la empresa. Los transportes de Bodegas y Viñedos Giol han originado la formación de una cooperativa. En 1964 un grupo de camioneros que trabajaban casi exclusivamente para esta bodega se unieron en la Cooperativa Argentina de Transportes (C.A.T.) que posee una flota de 114 camiones-tanques.

b) *Comercialización.*

Bodegas y Viñedos Giol despacha aproximadamente 1.000.000 de hectolitros por año, lo que representa entre el 8 y el 10 % del total provincial. Además del vino que se elabora en las bodegas propias y las alquiladas, para cubrir la demanda, debe comprarlo al mercado trasladista. (Salidas de vino durante 1964: comunes: 990.138; finos: 88.641, licorosos: 2.794; total: 1.081.573 hectolitros, más del 90 % corresponde siempre a los vinos comunes).

Mendoza, que es el lugar proveedor de materia prima y sede de la elaboración, tiene con respecto al consumo un papel insignificante, menos del 1 % de la producción, que casi en su totalidad se deriva a las plantas fraccionadoras estratégicamente ubicadas en zonas que son muy buenos mercados consumidores y además facilitan el establecimiento de ramificaciones que cubren prácticamente toda la República. Las principales están en la Capital Federal, como lo indican los siguientes porcentajes:

Planta fraccionadora	Porcentaje del total de ventas
Capital Federal (Paternal) .	28
Capital Federal (Palermo) .	19,50
Tucumán . . . . .	18,50
Barranqueras (Chaco) . . . .	8,50
Rosario . . . . .	7
Mar del Plata . . . . .	5
Santa Fe . . . . .	3,50
Bahía Blanca . . . . .	3,50
Córdoba . . . . .	3
Junín . . . . .	2,50
Maipú (Mendoza) . . . . .	1

Las fraccionadoras venden al comercio mayorista y minorista.

Bodegas y Viñedos Giol coloca su vino a un precio compensatorio. Para formararlo se parte del costo de producción, se le suman los gastos de transporte y distribución, y cierto porcentaje en carácter de utilidad. Este precio es superior al de la competencia y sin embargo es la bodega que más vino vende. Esto

demuestra por un lado el prestigio alcanzado por la reconocida calidad de sus productos y también lo ajustado de su red distribuidora.

#### V. PERSONAL.

Las características y dimensiones de la empresa indican su condición de fuente de trabajo. El personal ocupado es numeroso, no sólo en Mendoza sino también en otras provincias y la Capital Federal. Sobre un total de 2.210 agentes, 1.076, casi el 50 %, se desempeñan en las plantas fraccionadoras, con la siguiente distribución:

Capital Federal (Paternal).....	175
Capital Federal (Palermo) .....	365
Tucumán .....	116
Rosario.....	89
Junín .....	63
Córdoba .....	61
Barranqueras (Chaco) .....	60
Santa Fe.....	58
Bahía Blanca .....	46
Mar del Plata .....	43
	<hr/>
	1.076

En Mendoza, el núcleo formado por la bodega “La Colina de Oro” y la planta fraccionadora “El Progreso” concentra gran número de empleados y obreros:

Personal jerárquico * .....	40
Empleados administrativos .....	154
Obreros	
Oficiales .....	93
Medio oficiales .....	34
Especializados .....	271
Comunes .....	394
	<hr/>
Maestranza .....	32
	<hr/>
	1.018

\* Gerentes, contadores, enólogos, capataces.

En Mendoza también funciona la Dirección General, que tiene 16 personas empleadas.

Predomina el personal masculino, el personal femenino representa un 15 % del total y está ocupado en tareas administrativas o en ciertas secciones (embotellado, etiquetado) de la planta fraccionadora. En la bodega el número de obreras es ínfimo.

La mayor parte, más del 90 % de los empleados y obreros, viven en el mismo departamento de Maipú, de lo que se deduce por un lado el valor e influencia que tiene Giol en relación con los pobladores del departamento y además la escasa importancia de los movimientos de población, ya que las personas ocupadas habitan en las cercanías del lugar de trabajo.

La actividad de Giol llega a otros departamentos de la provincia, donde se encuentran las bodegas alquiladas, en las que trabajan 110 obreros y 28 empleados administrativos. Las propiedades rurales están atendidas por 44 contratistas y 56 obreros a las órdenes de capataces, la dirección de todas ellas está a cargo de un ingeniero agrónomo.

Durante el período de vendimia y primera etapa de la elaboración se ocupa personal transitorio, aproximadamente 200 personas.

Obreros y empleados pertenecen al S.O.E.V.A. (Sindicato Obreros y Empleados Vitivinícolas de Argentina) y cobran los sueldos y jornales fijados por los convenios colectivos de trabajo, aunque esta empresa suele acordar un porcentaje mayor.

Giol no ha descuidado el aspecto social y favorece al personal empleado en varios aspectos: asistencia médica, creación y mantenimiento de un club, etc. Pero el de mayor trascendencia es sin duda la construcción de viviendas agrupadas en dos barrios, levantados con el sistema de ayuda mutua.

Uno de ellos, ubicado en la antigua finca "La Pequeña" junto a "El Progreso", consta de 56 casas totalmente terminadas y ocupadas.

El otro, bastante mayor está construyéndose en los terrenos de la bodega "La Colina de Oro". Lo forman 9 manzanas con un total de 151 casas que cuentan con instalaciones modernas y comodidades para una familia.

La empresa entregó el terreno y los materiales; además la carpintería y herrería de las viviendas se construyen en los

talleres y con los obreros de la bodega. Los beneficiarios pagan por ahora 1.000 pesos mensuales en pago del lote. Las casas habitadas tienen provisión de energía y agua en forma gratuitas luego esos servicios pasarán a la empresa correspondiente.



Fot. 5 — Barrio La Colina. Casas en construcción y otras ya ocupadas por obreros de la empresa.

La ayuda prestada a estos obreros y empleados es muy grande si se tiene en cuenta que con sus recursos económicos muy difícilmente podrían concretar la adquisición de una vivienda como las de estos barrios.

#### VI. EL PAPEL REGULADOR DE GIOL.

La ley orgánica de Giol, N° 3.137, en el capítulo relativo a los objetivos expresa que en primer término la organización debe: “cumplir esencialmente la función reguladora de nuestra industria vitivinícola”. Se reafirma así legalmente una

acción que la empresa venía cumpliendo en los últimos años, principalmente al fijar para la uva y el vino precios compensatorios.

Todos los períodos de vendimia presentan para el viñatero sin bodega una serie de problemas a causa de la demora especulativa de los compradores en la determinación de los precios.

Desde 1960 Giol sale al mercado en el momento conveniente, estableciendo para el producto precios compensatorios, terminando con la incertidumbre de los viñateros. Se compraron 647.000 quintales en 1960, 360.000 en 1961, 450.000 en 1962 y 508.000 en 1963. Su acción se hizo más significativa en 1964, cuando compró 1.606.953 quintales en 3.200 operaciones con un promedio de 502 quintales.

En 1965 se compraron 906.277 quintales a 2.750 viñateros (promedio 329 quintales) las operaciones beneficiaron al pequeño productor (propietario de viñas de 3 a 10 hectáreas aproximadamente) que ocupa en el panorama de la vitivinicultura mendocina el lugar menos favorecido.

	Porcentaje en las compras	Adquirido a pe- queños productores
Zona Sur . . . .	55	78
Zona Este . . .	20	51
Gran Mendoza	17	75

En las zonas noreste y centro oeste, donde sólo se compró el 8 % del total, es mayor el porcentaje correspondiente a los medianos y grandes productores.

Sin duda la presencia de Giol mejora la situación de una gran parte de los agricultores mendocinos e influirá positivamente en el aumento del número de viñedos. Puede presentarse un problema, que el viñatero, seguro de tener para su uva precio y comprador, la coseche antes de tiempo, por temor a accidentes climáticos, desmojerando su calidad. La empresa debe evitarlo con una reglamentación adecuada.

Otro sector que se beneficia con la acción de Giol es el de los bodegueros trasladistas con menor capacidad de elaboración. La empresa compró en 1964, 570.000 hectolitros, y 200.000 en 1965, y afianzó el precio del producto al abonar los mejores de la plaza.

Finalmente su influencia permite mantener el precio de venta al público, a un nivel correspondiente.

A pesar de su puesto de primacía en las etapas industrial y comercial y su valor como fuente de trabajo, actualmente la regulación de la vitivinicultura mendocina es el papel primordial de Giol, empresa del Estado.