

# Principios de la especialización vitivinícola e industrias derivadas en Mendoza: productores autónomos de alcohol y licores (1885-1914)

*Eduardo Pérez Romagnoli*

INCIHUSA (CONICET)-Universidad Nacional de Cuyo-Argentina  
eperezrom@gmail.com

## *Resumen:*

El trabajo se refiere a la constitución de industrias derivadas de la especialización vitivinícola en Mendoza, en sus comienzos. Se aborda la producción de alcohol vínico y su destino, destacando algunos casos de fabricantes autónomos, principalmente inmigrantes. Se considera el aporte de la metalurgia local reparadora y productora de alambiques y otros instrumentos demandados por las destilerías industriales. Asimismo, se distinguen los casos más representativos de elaboradores de licores, consumidores del alcohol vínico como materia prima.

Palabras clave: especialización vitivinícola, industrias derivadas, Mendoza

## *Abstract:*

The study refers to the origin and development of industries derived from wine specialization in Mendoza. The production and distribution of wine alcohol is covered, emphasizing case studies of independent manufacturers, primarily immigrant in origin. It also considers the contribution of the local metal industry, which was responsible for repair and manufacture of distilling equipment and other instruments demanded by industrial distilleries. Similarly, the study addresses the most representative cases of the role played by liquor producers, resulting from their consumption of wine alcohol as a raw material.

Key words: derived industries, wine specialization, Mendoza

## INTRODUCCIÓN

El modelo de desarrollo vitivinícola puesto en marcha a fines del siglo XIX en Mendoza y acelerado en 1885 a partir de la conexión ferroviaria con Buenos Aires, generó un “brote” industrial que no se agotó, por cierto, en la producción de vino en bodegas equipadas con maquinarias y equipos importados, hasta entonces desconocidos en la provincia (Richard-Jorba, 1998; Richard-Jorba y Pérez Romagnoli, 1994; Richard-Jorba, Rodolfo y otros, 2006). También supuso el origen de actividades industriales inducidas y derivadas del cultivo y el procesamiento moderno de la vid y algunos de sus subproductos. Si la actividad metalúrgica y la tonelería —semi-artesanales en los inicios— fueron las principales ramas constituyentes de las industrias inducidas, la fabricación de alcohol vínico, de licores y de ácido tartárico se cuentan entre las actividades derivadas que fueron parte del “brote” industrial.

Sin embargo, en sentido estricto, hay algunas diferencias en el comienzo entre los tipos de industrias. La metalurgia formaba parte del “brote” industrial ya en la década de 1890, pues, aunque muy modestos, antes del Segundo Censo Nacional (1895), operaban alrededor de diez talleres semi-artesanales reparadores y productores de algunos instrumentos para bodegas y destilerías industriales. Sin desconocer la existencia de artesanos toneleros antes de 1900, la tonelería fue una actividad que fue configurándose a comienzos del siglo XX, al incorporar numerosas bodegas la reparación y el armado de envases de madera de silueta y tamaño diversos. Paralelamente a ella, se conocían las primeras expresiones industriales de elaboración de alcohol vínico, parte destinado al encabezado de los vinos y a la fabricación local de licores y parte comercializado en Buenos Aires, demandado por licoreras y otras actividades allí concentradas, atraídas por el principal mercado de consumo nacional. Y al terminar la primera década del siglo XX, se perfilaba la producción local de ácido tartárico, insumo elaborado a partir de los propios residuos de la vinificación.

En el paisaje agroindustrial que se gestaba, por decisión y conducción de miembros de la elite local con concepciones modernizantes pero con el aporte fundamental de los inmigrantes, (Richard-Jorba, 1998) la bodega moderna fue convertida en el establecimiento industrial dominante. El resto de las unidades de producción (talleres metalúrgicos, tonelerías, mayoría de las destilerías ubicadas fuera de las bodegas) tenía una escasa presencia en el paisaje, debido principalmente a su pequeñez y porque, en muchos casos, se confundían con el resto de las construcciones en el espacio urbano en expansión en la capital y los departamentos contiguos, en los que se difundía con mayor fuerza la vitivinicultura moderna. Asimismo, centenas de destilerías fueron levantadas en el interior de las bodegas e, igual que las tonelerías, constituían una sección en el interior de esos establecimientos.

Desde la óptica de la geografía histórica, en la presente propuesta abordamos algunos aspectos sobre la participación de productores regionales autónomos, principalmente provenientes de la inmigración europea, en la constitución del sector elaborador de alcohol vínico y de licores en Mendoza en los inicios de la especialización vitivinícola. Por “autónomos” entendemos que se trata de productores y empresarios no bodegueros o que se convirtieron en tales después de haber iniciado la elaboración de alcohol o de licores. Se considerará algunos aspectos sobre la producción de alcohol vínico y su destino, incluyendo casos de elaboradores individuales como así también de algunos fabricantes de licores. Se incluye una referencia a los trabajadores que operaban los alambiques y a las relaciones entre la producción de alcohol y la actividad metalúrgica local que reparaba y le suministraba diversos instrumentos.

#### PRODUCCIÓN DE ALCOHOL VÍNICO EN DESTILERÍAS UBICADAS EN EL INTERIOR Y FUERA DE LAS BODEGAS, PERO ¿CUÁNTAS?

Durante el período colonial y las primeras décadas del período independiente, Mendoza producía aguardiente de modo artesanal (Martínez, 1961). Parte era consumido localmente y parte comercializado en otros puntos del país, aunque la producción de San Juan era mayor y con marcada presencia en otros mercados (Rivera Medina, 2006). La producción moderna de vino fue acompañada por la elaboración industrial de alcohol en destilerías ubicadas en el interior y fuera de las bodegas, pero en este segundo caso se localizaban próximas a los establecimientos vinícolas, condicionante impuesto particularmente por el volumen de la materia prima y el costo de los fletes.

Una dificultad ha sido conocer la cantidad de destilerías que funcionaron en los años que abarca este artículo. Para los organismos públicos encargados de su control era muy difícil ubicarlas debido a su dispersión espacial, en particular en un tiempo que los medios de transporte no facilitaban los desplazamientos hacia lugares donde se difundía la vitivinicultura moderna, distantes de la capital mendocina. Otro inconveniente para individualizarlas era, sin duda, la elaboración clandestina del alcohol, tanto en centros urbanos como en áreas rurales. Este segundo aspecto se señalaba con frecuencia en las fuentes de comienzos del siglo XX y perjudicaba la acción fiscalizadora de los Poderes Públicos. A ello se sumaba que algunas destilerías no elaboraban todos los años. Lo expuesto debe haber contribuido probablemente a acentuar un hecho: la notable diferencia entre las fuentes acerca del número de destilerías en el período abordado.

Veamos lo que indican algunas fuentes con relación a la cantidad de destilerías. El Primer Censo Argentino (1869) consigna en Mendoza diecisiete alambiques —ese es el término utilizado— todos ubicados en el departamento de Guaymallén. Según Abraham Lemos, en 1888 Mendoza contaba con

dieciocho destilerías pero no hay indicación sobre su distribución geográfica (Lemos, 1888). Las fichas censales del Segundo Censo Nacional (1895), nos permiten conocer algunas características de las quince destilerías consignadas, aunque ciertos datos están incompletos (cuadro 1). Estaban distribuidas en cuatro de los seis departamentos de la *zona núcleo de difusión de la vitivinicultura moderna* (Richard-Jorba, 1998) y en otros más alejados, particularmente del Este provincial, hacia donde ésta se expandía. En el departamento de Belgrano (actual Godoy Cruz) se localizaban seis destilerías, entre ellas las tres de mayor producción (Delavalle y Cía, Tiburcio Benegas y Antonio Tomba), situadas en el interior de sus bodegas. Capital, San Martín y Rivadavia habían recibido dos cada uno. Maipú, Junín y Santa Rosa, los restantes departamentos con destilerías, tenían sólo una. Curiosamente, contrastando con lo indicado en el Censo de 1869, Guaymallén no registraba ninguna unidad de producción en 1895<sup>1</sup>. Si bien la cantidad de elaboración de alcohol de las destilerías era dispar –variaba entre 400 y 40.000 litros–, ella en general era modesta. Algunas empleaban quince obreros, en otras trabajaba uno sólo. Eran cinco los propietarios argentinos y entre los extranjeros, había tres españoles, tres italianos y tres franceses; el restante era austríaco.

**Cuadro 1:** Provincia de Mendoza. Destilerías de alcohol vínico en 1895

Apellido propietario	Nacionalidad	Departamentos	Producción 1894 (litros)	Número obreros
Benegas, Tiburcio	Argentino	Belgrano	15.000 (1)	5
Bousard, Francisco	Francés	Junín	400	3
Clerget, Arturo	Francés	Santa Rosa	6.000	s/d
Coquet Juan	Argentino	Maipú	s/d	1
Delavalle C. y Cía.	Francés	Belgrano	40.000 (1)	2
Díaz Valentín, José	Español	Belgrano	s/d	15
Godoy, Eufemio	Argentino	Rivadavia	1.500	3
J. de Jofré, María	Argentina	Belgrano	900	1
Moretti Hnos. y Cía.	Italianos	Capital	2.900 (1)	15
Segura, Vicente	Español	San Martín	500	1
Tomba, Antonio	Italiano	Belgrano	25.000 (1)	12
Ugrín, Antonio	Austríaco	Rivadavia	1.200	2
Vicchi Hnos. y Cía.	Italianos	Capital	600 (1)	3
Zapata, Delfín	Argentino	San Martín	s/d	1
Zubieta, Benigno	Español	Belgrano	s/d	s/d

Notas: (1) a partir de orujos

Fuente: Elaboración del autor con datos del Segundo Censo Nacional, 1895, Censo Económico y Social, cédulas censales, Provincia de Mendoza, Legajo 190, Boletín 36, folios 1 a 8 bis (AGN).

Al finalizar la década de 1890 se anuncia un hecho que se confirmará en los primeros años del siglo XX: la puesta en marcha de decenas de destilerías en el interior de las bodegas, al extremo de que un estudioso de la época señaló que prácticamente cada nueva bodega tenía anexada una destilería (Galanti, 1900).

En 1899, la ley nacional 3671 estimuló la localización de las destilerías en el interior de las bodegas. Establecía que los alcoholes producidos en los establecimientos vinícolas y destinados al encabezado de los vinos de la propia bodega, no pagarían impuestos; sólo se gravaba el alcohol inferior a 55 grados GL transportado de bodega a bodega. El productor que necesitaba comprar la materia prima para sus elaboraciones debía hacer frente a un impuesto de un peso por litro para el alcohol superior a los 55 grados GL, fuera importado o nacional de origen industrial. Años más tarde, hubo un intento del Estado provincial de alejar las destilerías de los establecimientos vinícolas para controlar mejor la producción y eliminar los abusos en la alcoholización de los vinos. Pretendía que no sólo las nuevas destilerías sino también las que ya operaban, estuvieran localizadas a 500 metros, por lo menos, de las bodegas. Pero la fuerte presión del Centro Vitivinícola Nacional (CVN) impidió el cambio en la distribución. La prohibición de fabricar alcohol en el interior de los establecimientos vinícolas era resistida por los bodegueros al comenzar el siglo XX ya que, entre otras razones, ello impediría que en los años de crisis vendieran el producto a los elaboradores de coñac a un precio que podía ser superior al del vino (Barrio de Villanueva, 2007)

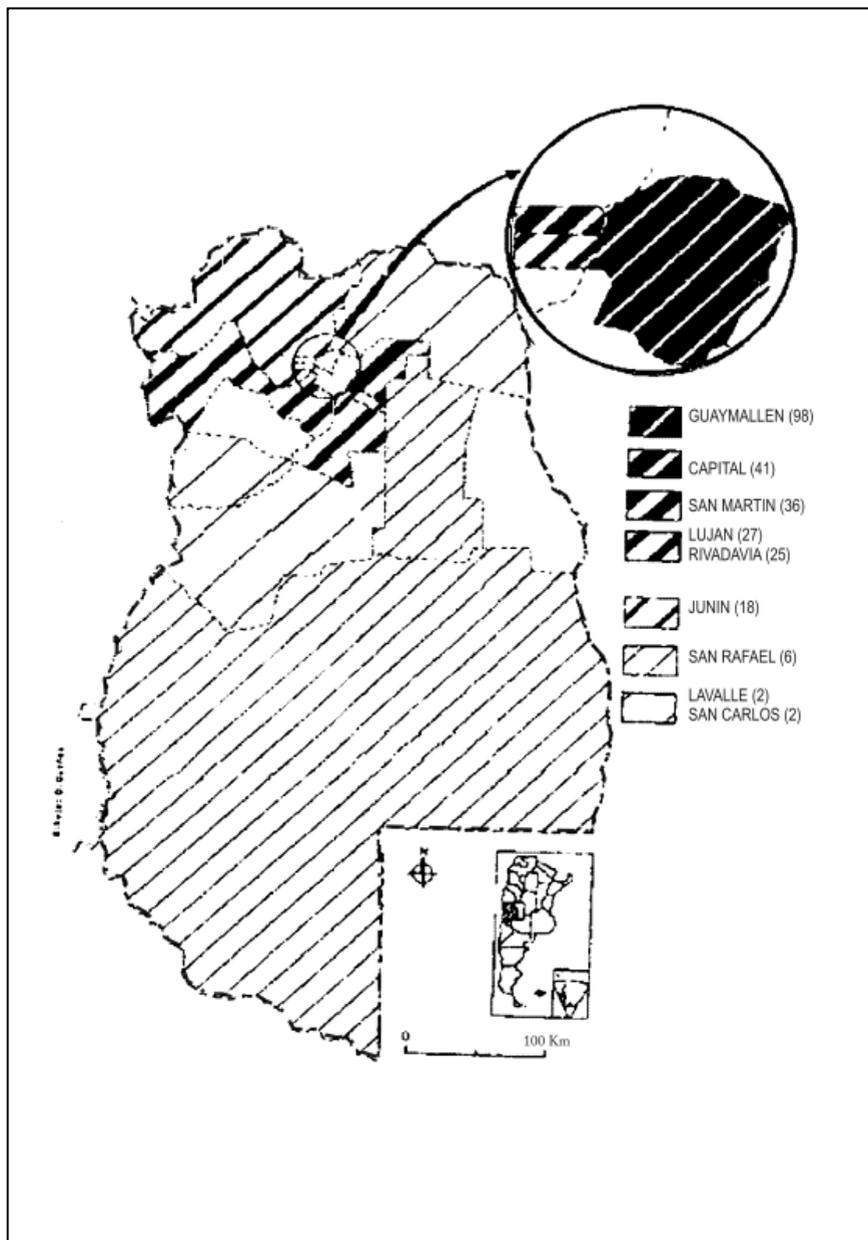
En 1904, una fuente privada basada en informes de la Oficina Nacional de Impuestos Internos, señalaba la existencia de 320 destilerías en Mendoza.<sup>2</sup> Lo interesante es que indicaba su distribución por departamentos. El 47,50 % de las destilerías se concentraba en tres departamentos contiguos: Guaymallén, Maipú y Capital, con 58, 53 y 41 destilerías, respectivamente. Avanzada en la modernización vitivinícola y con algunas de las bodegas más grandes y de mayor capacidad instalada de la provincia, Belgrano albergaba 23 destilerías. Era superado por San Martín (36), Luján (27) y Rivadavia (25), aunque en estos tres muchas eran pequeñas destilerías artesanales. El resto, en orden decreciente, correspondía a los departamentos de Junín, Las Heras, San Rafael, Santa Rosa, Lavalle, San Carlos y Tunuyán (ver mapa).

El Censo General de la Provincia de 1909 consigna sólo siete destilerías en Mendoza, localizadas en Capital y Godoy Cruz. Se interpreta que se refiere a destilerías ubicadas fuera de las bodegas, de lo contrario no se entiende ese número tan bajo. Lo sorprendente es que, con relación a la cantidad indicada, 106 destilerías habrían pagado la respectiva patente al gobierno provincial un año antes.<sup>3</sup> Pero más sorprendente es todavía —aunque seguramente más próxima de la realidad— la cantidad de 710 destilerías registradas a fines de 1909 por la Administración de Impuestos Internos, las que habrían producido

poco más de 3 millones de hectolitros de alcohol y habían aportado \$ 496.690 m/n en concepto de impuestos.<sup>4</sup> En 1913, a solicitud de la Cámara de Senadores provincial, un informe de la Dirección de Industrias de Mendoza, señalaba que el número de bodegas con alambiques —con y sin columna de rectificación— superaba los 120, “siendo éstas las de mayor producción, pues de las 112 bodegas principales con elaboración en 1913 de 2.749.975,24 hectolitros, todas casi cuentan con alambiques; las 940 bodegas restantes han elaborado en el mismo año hectolitros 1.263.992,70”.<sup>5</sup> Al año siguiente, el Tercer Censo Nacional registró sólo 29 destilerías, de las cuales 25 (el 86 %) pertenecían a extranjeros. No discrimina sobre la localización departamental. Como ha podido apreciarse, la disparidad acerca del número de destilerías es muy pronunciada al comparar las fuentes.

En la segunda década del siglo XX, el gobierno nacional reconocía deficiencias en el registro de inscripción de las fábricas productoras de alcohol vínico, y en 1911, mediante un decreto del Poder Ejecutivo Nacional, buscó corregirlas. Resolvió la caducidad de todos los permisos de funcionamiento concedidos y los destiladores que iban a continuar con su elaboración debían solicitar un nuevo permiso a partir del primer día de 1912, para lo que tenían que cumplir con varios requisitos.<sup>6</sup> Pero muchos no lo hicieron y ante el pedido de los propios destiladores, se prorrogó el decreto cuatro veces, hasta diciembre de 1916 (Pérez Romagnoli, 1998). El desconocimiento de la cantidad de destilerías impedía saber cuánto alcohol se había elaborado.

**Carta 1:** Provincia de Mendoza. Distribución de las destilerías de alcohol por departamento en 1904



Fuente: *Guía Best*, 1904, basada en informes de la Oficina Nacional de Impuestos Internos.

## EL DESTINO DEL ALCOHOL VÍNICO

El alcohol producido por las destilerías mendocinas desde los inicios de la vitivinicultura moderna provenía del propio vino —principalmente de los vinos averiados— y de la destilación de los orujos, denominado *aguardiente de orujo* o *grapa*, que daba un alcohol impuro; la grapa era bastante utilizada por su menor valor económico, pues estaba exenta de impuesto si se producía en el propio establecimiento que la empleaba como materia prima. El alcohol tenía dos destinos principales: el *encabezado* (o *encabezamiento*) de los vinos y las demandas de las licoreras o fábricas de licores. Practicado también en países europeos vitivinícolas, el primero era un procedimiento permitido en origen mediante el cual se agregaba alcohol a los vinos para elaborar su graduación. En Mendoza se exageraba su empleo y a veces se utilizaba alcohol de elaboración defectuosa en el encabezado, lo que degradaba aún más la dudosa calidad de algunos vinos. El alcohol local también era solicitado por las pequeñas fábricas de licores regionales o de Buenos Aires, principalmente.

Fuera de Mendoza, el alcohol vínico competía con el alcohol industrial, denominación que recibía el elaborado a partir de la caña de azúcar y del maíz. El primero era producido por los ingenios azucareros tucumanos y el alcohol de maíz provenía de las destilerías dispersas en la región pampeana. Recordemos que a fines del siglo XIX, además de Tucumán, en otras provincias se registran procesos con algunas características similares a las de Mendoza —y San Juan—, asociadas con el surgimiento de industrias locales a partir de la transformación de materia prima de base agraria. Una de ellas es Santa Fe, estudiada por Ezequiel Gallo, donde junto con la llegada y el aporte de inmigrantes europeos, se desarrollaron diversas actividades semi-artesanales e industriales estimuladas, desde 1870, por el avance cerealero: metalurgia (en particular la fabricación de instrumentos agrícolas), molinos harineros, fábricas de pastas, destilerías, cervecerías (Gallo, 2004).

En años de crisis de las economías regionales del vino y del azúcar, las disputas entre ambas por el mercado del alcohol conducían a que los empresarios presionaran a los Poderes Públicos para que favorecieran la producción y comercialización de alcohol de su provincia en desmedro de la otra. En coincidencia con la opinión de expertos desde comienzos del siglo, sectores empresariales ligados a la viticultura defendían el empleo del alcohol vínico para el encabezado de los vinos y la producción de licores. Sostenían que en países como Francia, España e Italia, el alcohol vínico se destinaba a la fabricación de vinos licorosos y bebidas finas y, en consecuencia, había que imitarlos; (Carrión y Carrión, 1999)<sup>7</sup> añadían que el alcohol industrial se podía exportar directamente, pero no ocurría lo mismo con el vínico. Cuando eso sucedía, los empresarios de Tucumán, agrupados en el Centro Azucarero Argentino, hacían una presentación ante el Ministerio de Hacienda solicitando la aplicación

de mayores impuestos al alcohol vánico.<sup>8</sup> También acontecía en esos años que cuando los fabricantes mendocinos del producto pretendían comercializarlo para reducir los excedentes, bodegueros locales sin destilerías podían adquirir a buen precio alcohol de melaza para el encabezado.<sup>9</sup> Asimismo, la presión del alcohol tucumano en el mercado nacional descolocaba al alcohol vánico frente a las licoreras localizadas en Buenos Aires, allí concentradas atraídas por el mayor mercado de consumo, como dijimos.

Quizá por la preponderancia de los bodegueros como productores del insumo, durante los años que abarca este trabajo no existió en Mendoza una asociación de empresarios productores de alcohol. Ella surgió más tarde, en la década de 1920. Separado de las asociaciones de bodegueros, para defender sus intereses y “tramitar ante los Poderes Públicos los asuntos vinculados con la industria del alcohol”, se constituyó en 1922 el Centro de Destiladores de Mendoza. Su primer presidente fue Arturo Plaza, un empresario representativo del sector desde fines de la segunda década del siglo XX.<sup>10</sup>

## PRODUCTORES DE ALCOHOL: ALGUNOS CASOS INDIVIDUALES

Si bien las fuentes coinciden en señalar que los bodegueros eran los principales productores de alcohol, uno de nuestros objetivos es identificar propietarios de destilerías ubicadas fuera de las bodegas y, en la medida de lo posible, el modo en que se insertaron en el sector elaborador de alcohol vánico y licores en el “brote” industrial decimonónico. Para ello han sido de mucha utilidad las actas notariales. Numerosos destiladores protocolizaron la constitución —y disolución— de sus sociedades y, en varios casos, algunas de las operaciones comerciales que efectuaron. Esta fuente nos ha permitido conocer que hubo empresarios destiladores que no eran bodegueros y que iniciaron la acumulación —o la acompañaron— con otras actividades económicas, relacionadas o no con el modelo de desarrollo vitivinícola.

Como sucedió con la conformación de sociedades entre empresarios de otras ramas económicas en los comienzos de la especialización vitivinícola, se comprueba la constitución de empresas destiladoras entre inmigrantes conacionales y de nacionalidades diferentes. Uno de los primeros emprendimientos entre empresarios de distinta nacionalidad registrado en la década de 1890 fue la sociedad entre el italiano Luis Goría y el francés Juan B. Aguerre, en 1896. En realidad, Goría ya producía alcohol en su destilería localizada en el distrito Tapón de Sevilla, en el departamento de Belgrano; y en la nueva etapa, éste transfirió al socio la mitad del capital que constituía el activo del establecimiento (\$ 26.338 m/n). La razón social era *Aguerre y Goría* y la destilería tenía el nombre de *Los Dos Amigos*.<sup>11</sup>

Al año siguiente Juan B. Aguerre abandonó la sociedad y Luis Goría formó otra con el ingeniero ruso Julio Nicolás Marienhoff, iniciador y participante en varios emprendimientos en la provincia (Pérez Romagnoli, 2009). Entre las actividades que ambos desarrollaron, tuvieron en común su vinculación con la producción metalúrgica local. En efecto, Luis Goría fue socio capitalista de Carlos Berri, uno de los pioneros de la metalurgia regional estimulada por la especialización vitivinícola (Pérez Romagnoli, 2007). Y Marienhoff, que ofrecía en periódicos locales sus servicios como metalúrgico al finalizar el siglo XIX, fue propietario de un taller y un innovador en la tecnología de los alambiques: patentó en 1907 el *alambique cónico* para destilación de orujos, que tuvo una buena aceptación entre los industriales de Mendoza (Pérez Romagnoli, 2005). La sociedad duró sólo un año, pues fue disuelta en 1898 y Goría continuó con la fábrica, recibiendo un préstamo de \$ 80.000 m/n de Juan B. Aguerre su anterior socio, a devolver en dos años.<sup>12</sup>

Julio Nicolás Marienhoff, por su parte, se había asociado en 1901 con Carlos M. Santamarina para fabricar vinos y también prosiguió con la elaboración de alcohol en el departamento Capital, en una destilería alquilada. A fines de 1903, celebró un contrato con *La Germania*. Esta empresa vitivinícola era probablemente una de las principales productoras y comercializadoras de alcohol en esos años y en su estrategia incluía además la compra del producto a pequeños destiladores locales. En este sentido, el contrato con Marienhoff es interesante porque, además de sus particularidades, es un modelo de acuerdo entre partes asimétricas. A partir de vinos averiados proporcionados por *La Germania*, el destilador se comprometía a producir alcohol de 55° GL para la empresa, entre diciembre de 1903 y marzo de 1904.<sup>13</sup> Los gastos de traslado al establecimiento comprador corrían por cuenta de Marienhoff, quien recibiría 0,06 cvs por cada litro de alcohol que entregara a medida que lo fuera elaborando, no pudiendo pasar más de diez días entre la entrega del vino averiado por parte de *La Germania* y la entrega del alcohol por parte de Marienhoff. Como garantía de que cumpliría con lo acordado, Marienhoff tuvo que hipotecar “hasta la concurrencia de diez mil pesos a favor de *La Germania* una propiedad con edificio que posee su esposa” Sofía Pavlovsky;<sup>14</sup> la propiedad tenía 500 hectáreas, de las cuales 127 estaba cultivadas y 11 hectáreas con viña. Por razones que desconocemos, el contrato se canceló y, en un nuevo contrato, Julio Marienhoff fue sustituido por Sofía Pavlovsky como proveedora, quien se hizo cargo de todas las obligaciones contraídas por su esposo. Se establecía que elaboraría en “destilerías de su propiedad y demás [destilerías] que ella tenga participación”, calculándose una producción diaria de aproximadamente 3.500 litros de alcohol de 55° GL y recibiendo 0,22 cvs por litro del producto en destilería, una cifra muy superior a los 0,06 cvs que la empresa abonaba al esposo. *La Germania* adelantaba \$3.500 m/n para gastos, que le debían ser devueltos en tres cuotas iguales y con un interés del 8% anual.<sup>15</sup>

Contratos con características parecidas suscribió *La Germania* con otros productores de alcohol en 1904. Con Carlos Víctor Cauwlaert —con destilería en el departamento de Junín— el compromiso fue por un millón de litros de alcohol de 55° GL, los que debían ser entregados en 6.000 tercerolas, entre marzo y diciembre de 1904. Se trataba de alcohol tipo *armagnac* y llevaría la marca *Armagnac Argentino*. El contrato especificaba que la destilación se verificaría en la destilería de la firma *Llerena y Carniglia*, ubicada en el departamento de San Martín<sup>16</sup>. Otro fue el acuerdo con José Mónaco, que establecía que éste debía suministrarle grapa elaborada en su destilería, localizada en el distrito de Las Tortugas, en el departamento de Belgrano. Mónaco recibiría 0,17 cvs por litro de alcohol —nótese la diferencia en el precio en comparación al acordado con Julio Marienhoff y Sofía Pavlovsky—, especificando que el producto debía ser entregado en destilería a 15° de temperatura y “por lotes que no bajen de 4.000 litros”. La empresa adelantaba \$2.000 al destilador.<sup>17</sup>

Otro metalúrgico cobrero, el chileno Moisés Rodríguez, (Pérez Romagnoli, 2005)<sup>18</sup> con fundición y fábrica de alambiques en la ciudad capital, se asoció en 1903 con el español Arturo Urizar para “explotar una destilería de alcohol y grapa que tiene establecida” Rodríguez en el departamento de Belgrano. Su capital social era de \$ 12.027 m/n, aportado mayoritariamente por Rodríguez.<sup>19</sup> *Arturo Urizar y Compañía* era el nombre de la empresa, denominación ya existente de la sociedad que el empresario español estableció en 1902 con José Hederra para el negocio de compra-venta de vino.<sup>20</sup>

A mediados de la primera década del siglo XX, Pablo Rossi, comerciante italiano de tártaros y borras vnicas, (Pérez Romagnoli, 1998) puso en marcha su destilería en el departamento de Guaymallén, muy cerca del de Capital. Sin abandonar la exportación hacia Europa de la materia prima para producir ácido tartárico, convirtió su destilería en una de las más importantes de la región vitivinícola, aunque ello probablemente sucedió cuando su hijo Ángel lo relevó en la conducción de la empresa. Al terminar la segunda década de siglo, la destilería de Rossi producía alrededor de 2 millones de litros de alcohol, (Pérez Romagnoli, 1998)<sup>21</sup>. Y a comienzos de la década de 1920, la firma *Sucesores de Ángel Rossi* era propietaria de un establecimiento que comprendía bodega, destilería y licorería, donde producía mistelas, vinos, alcoholes vnicos desnaturalizados, grasas, anisados y vermouths, siempre localizado en el departamento de Guaymallén.<sup>22</sup>

Empresarios que habían iniciado un proceso de acumulación a través de la tonelería en Mendoza, también se incorporaron a la producción de alcohol. Es el caso del italiano Luis Cremaschi, quien 1886 abrió su tonelería en el departamento de Belgrano (Pérez Romagnoli, 2008). En 1900 compró a José Bresnani la destilería que éste poseía —en una propiedad y edificio alquilado— en el mencionado departamento. Un aspecto interesante de esta operación de compra-venta es que el contrato protocolizado menciona el equipamiento y

las existencias de la destilería, arrojando luz sobre esas características en una pequeña fábrica de alcohol a comienzos del siglo XX. Constaba de “una caldera a vapor, un rectificador, un alambique de madera con su sombrero de cobre para quemar orujo, dos refrigerantes, tres depósitos de fierro para agua, una bomba simple a mano; una bomba sistema Baumé; cinco cubitas; ocho canecas; 20 bordalesas vacías; una polea diferencial”... “varias herramientas de herrero y carpintero, varios enseres y útiles de la misma fábrica y 170 litros de grapa.”<sup>23</sup> La existencia de un alambique de madera expresa el carácter marcadamente artesanal de la destilería. Destaquemos que Luis Cremaschi fue proveedor de crédito informal durante varios años y en 1918 organizó con sus hijos la empresa vitivinícola *Luis Cremaschi y Compañía*, con un capital de \$ 315.150 m/n (Pérez Romagnoli, 2008).

En la segunda década del siglo XX, otro empresario destilador era Félix Frías. Con su pequeña fábrica denominada *El Águila*, ubicada en Godoy Cruz, también elaboraba grapa, anisado y vinos finos para postre y comercializaba tartrato y crémor tártaro. Un dato interesante es que Frías había introducido modificaciones técnicas ventajosas a los alambiques y un rectificador francés, marca Egrot (Molins y Dantil, 1922).

#### ESCASEZ DE “ALAMBIQUEROS”

El trabajo en las destilerías requería de obreros con conocimientos sobre el modo de operar con los alambiques. La escasez de mano de obra y de personal especializado para diversas actividades fue casi una constante en las primeras décadas de la especialización vitivinícola regional (Richard-Jorba, 2006). La destilación de alcohol no escapaba, por cierto, a ese rasgo. En efecto, bodegueros y destiladores autónomos demandaban *alambiqueros* —denominación que recibían los encargados de operar los alambiques para la destilación del alcohol— en los periódicos locales desde comienzos del siglo XX. Además de la insuficiente cantidad de alambiqueros, de los anuncios periodísticos que los solicitaban se colige que no había en el medio personal con la preparación idónea para la función que debían cumplir. A modo de ejemplo, indiquemos que en 1902, Borel y Calise pedían un destilador competente para su bodega del distrito La Carrodilla, en el departamento de Luján.<sup>24</sup> Flores, con bodega en Barcala, Maipú demandaba un alambiquero con “buenas referencias”.<sup>25</sup> *La Alemana*, establecimiento del mismo departamento pero del distrito de Luzziaga, buscaba un trabajador con “buenas recomendaciones” para atender sus alambiques.<sup>26</sup>

La penuria de alambiqueros se mantuvo después del período considerado en este artículo y para algunos autores fue una de las causas de la mala calidad del alcohol hasta la década de 1920, en particular el producido por pequeñas destilerías.

## DESTILERÍAS Y METALURGIA LOCAL

La producción industrial de alcohol vínico condujo, como dijimos, a la importación de equipos producidos por empresas europeas para sus demandas internas y proveedoras también de otros países donde se desarrollaba la vitivinicultura moderna, como Argentina, Chile y Argelia. Alambiques y rectificadores para equipar las destilerías provenían principalmente de Francia. Los de la marca *Egrot y Deroy Fils Ainé*, de París, son los que más aparecen en las fuentes provinciales, desde fines del siglo XIX.

Entre los talleres metalúrgicos locales estimulados por la especialización vitivinícola se encuentran los que se orientaron a la provisión de instrumentos y servicios a los destiladores (Pérez Romagnoli, 2007; 2009)<sup>27</sup> Al igual que otros talleres metalúrgicos fabricantes de equipos de hierro para bodegas industriales (moledoras, bombas para trasiego de vinos y mostos, prensas), los talleres de cordería comenzaron reparando bienes importados y algunos directamente iniciaron la producción de objetos, a partir de la imitación de los diseños europeos. En las primeras décadas del siglo XX, además de Marienoff, hubo corderos que patentaron innovaciones introducidas en alambiques y tuvieron una buena aceptación por parte de los industriales regionales (Pérez Romagnoli, 2005). Ya se anticipó que hubo destiladores que pueden incluirse en la categoría de destiladores-metalúrgicos, pues fueron los elaboradores de alcohol vínico y a la vez fabricantes de alambiques y de otros objetos de cobre requeridos por las destilerías industriales. Además de los mencionados Moisés Rodríguez y Julio Nicolás Marienhoff, también Julio Oscar Russelle, aunque muy transitoriamente, perteneció a este grupo. En efecto, al iniciarse 1907 formó una sociedad con el español Ignacio Goycoechea; producían alcohol en una destilería ubicada en el departamento de Luján, pero transcurridos unos meses Rousselle vendió su parte a su socio.<sup>28</sup>

En la primera década del siglo XX y con talleres localizados en el departamento Capital, otros fabricantes de alambiques eran Amaranto González, F. C. Roger, Humberto Ambrossi y el austríaco Antonio Fabián, quien al comenzar el siglo XX trasladó su cordería desde la ciudad de San Juan, donde las fuentes lo registran en la segunda mitad de la década de 1880 (Pérez Romagnoli, 2005).

## LOS “FABRICANTES” DE LICORES: DOS CASOS REPRESENTATIVOS

Empresarios y expertos señalaban el escaso desarrollo de las industrias derivadas en Mendoza —incluida la licorería— con relación a la abundancia de la materia prima en los comienzos de la especialización vitivinícola. Sin embargo, existen ejemplos interesantes sobre los primeros productores de licores.

Asimismo se considera que el sector estaba en marcha a comienzos del siglo XX, pues el Estado nacional introdujo una legislación que implicó cambios espaciales con relación a la distribución de las licorerías. En efecto, la ley de vinos 4.363 de 1904 establecía que las bebidas ratificales que contuvieran alcohol debían elaborarse fuera de las bodegas en lugares específicos, con autorización del Poder Ejecutivo Nacional (Barrio de Villanueva, 2007). Al igual que con el alcohol, se pretendía controlar mejor su producción.

Hemos encontrado fabricantes de licores con anterioridad a la articulación ferroviaria de Mendoza con Buenos Aires. Uno de ellos era Carlos Alfaro, quien en 1882 tenía una licorería en el departamento Capital.<sup>29</sup> Ese mismo año, Carlos Junod ofrecía el aguardiente de uva, el anisado y el alcohol de la “afamada bodega de don Francisco M. Coll de San Juan”.<sup>30</sup> Este caso es una muestra de que antes de la especialización vitivinícola, Mendoza, al igual que otras provincias argentinas, era un mercado para licores y otros productos elaborados artesanalmente en la provincia vecina. En 1888, en el departamento Capital, la licorería de Maximiliano Llorente obtenía anisado, ginebra, coñac y mistela. Resaltaba en su publicidad que la materia prima era vino puro, “nada de alcohol de industria ni esencias perjudiciales”.<sup>31</sup>

Las firmas hinciales con fábricas de licores conocidas en Mendoza después de 1885 más representativas están asociadas principalmente con dos apellidos italianos: Brandi y Patri. Entre los primeros, Pedro Brandi es registrado ya en la década de 1860 en Mendoza. En 1871 fue uno de los empresarios mendocinos que presentó sus vinos en la Exposición Nacional de Córdoba (Richard-Jorba, 1998). Y en 1878 fue premiado con medalla de plata en París por sus vinos y coñac (Richard-Jorba, 1998). Al año siguiente formó sociedad con Pascual Iacarini y el argentino Buenaventura Amoroso. Al disolverla en 1881, Pedro Brandi, que figura en un acta notarial como residente en Italia, constituye una nueva sociedad comercial con Pascual Iacarini y Mariano Cacace, su apoderado en Mendoza. El capital de la firma fue aportado principalmente por Brandi.<sup>32</sup> La nueva sociedad *Brandi, Cacace y Iacarini* tenía su sede en Mendoza. A mediados de la década de 1890, Pedro Brandi era el representante regional de la empresa metalúrgica *Rafaello Borri*, de Florencia, Italia. Para comercializar sus productos en Mendoza y San Juan, armó una sociedad con sus compatriotas Lázaro y Luis Moretti.<sup>33</sup>

Otros Brandi entran en escena a comienzos del siglo XX en negocios relacionados con la vitivinicultura moderna, incluyendo la elaboración de licores. A mediados de 1910, la firma *José Brandi y Cía* (integrada además por Domingo y Aníbal Brandi) compró la destilería de Eufemio Godoy, localizada en el departamento de Rivadavia.<sup>34</sup> En 1912 José Brandi figura constituyendo la sociedad denominada *José Brandi y Hermanos* para dedicarse a la vitivinicultura con los precedentemente nombrados y otros dos miembros de la familia. Estaba integrada por José, Domingo, Aníbal, Pedro y Aquiles Brandi;

los tres primeros habían nacido en Italia y los dos últimos en Argentina. José, Domingo y Aníbal aportaron un inmueble con casa-habitación, bodega y viña con una superficie de 4,7 hectáreas, ubicado en el departamento de Maipú. Los dos restantes participaron con \$ 60.000 m/n en efectivo cada uno.<sup>35</sup> En 1915 ingresó Andrés Brandi a la sociedad, aportando \$ 50.000 m/n, cifra con la que participaba desde ese momento cada uno de los seis socios, totalizando un capital de \$300.000 m/n.<sup>36</sup> A través de una bodega ubicada en el departamento de San Martín, el apellido Brandi perdura en la actualidad en la provincia de Mendoza relacionado con la vitivinicultura.

Como dijimos, Patri es el otro apellido italiano inseparable de las industrias derivadas vinculadas con la elaboración de licores a fines del siglo XIX. Las fuentes locales registran, en 1888, que Carlos Patri y Eugenio Solari admitieron al también italiano José Laverone como socio industrial, encargado de la elaboración de cerveza; los dos primeros serían los responsables de la sección licorería, que ya funcionaba. La firma contaba con un capital de \$14.000 m/n y continuó denominándose *Patri, Solari y Compañía*; su duración era por cuatro años.<sup>37</sup>

Otra pequeña empresa dedicada a la producción de licores fue la sociedad *Luis Cerutti y Compañía*, formada en 1890 por el también italiano Luis Cerutti y por José Patri, presumiblemente familiar de Carlos Patri. De los \$2.400 m/n aportados por los socios, \$1.700 correspondían a Cerutti. La fábrica estaba localizada en Guaymallén.<sup>38</sup>

Sin indicar la vinculación con el mencionado Luis Cerutti, las cédulas censales del Segundo Censo Nacional (1895) registran la licorería de José Patri en el departamento Capital. Había invertido \$22.000 m/n en su equipamiento; constaba de cinco máquinas y empleaba tres obreros.<sup>39</sup> Otras licorerías, todas pequeñas, acompañaban en el oasis norte a la de Patri en 1895. También en Capital, funcionaban dos. Una, la del mencionado José Laverone. Indicaba una inversión de \$6.000 m/n y ocupaba seis obreros. La otra era la de *J. Brignone y Zabalequi Hermanos*, una sociedad entre italiano y españoles. De las inversiones, \$20.000 correspondían al inmueble y \$4.000 a maquinarias; era la que empleaba más personas de las tres nombradas: 12. En el distrito Barriales, departamento de Junín, el francés Francisco Broussard elaboraba aguardiente, con tres obreros.<sup>40</sup>

Volviendo a José Patri, en 1904 se asoció con su coterráneo Eduino Dallatorre para producir y comercializar licores y aguas gaseosas. La firma siguió llamándose *José Patri*, “evitando así modificar el nombre de la casa, ya conocida del público”. La sociedad se hacía por tres años y contaba con un capital de \$38.000 m/n.<sup>41</sup>

Después de estos comienzos y con la experiencia adquirida en el rubro, José Patri se convertiría en un fuerte empresario de la fabricación de licores en Mendoza. Fue el principal dinamizador de la *Sociedad Anónima La Unión*, con una importante trayectoria durante varios años en la provincia.

En 1911 la *Sociedad Anónima La Unión* declaraba un capital de un millón de pesos m/n.<sup>42</sup> Fabricaba licores y gaseosas y su presidente era José Patri. En 1912 adquirió empresas locales menores dedicadas al mismo rubro con fábricas en distintos departamentos de Mendoza. Una de ellas fue la de Miguel Parra, ubicada en el distrito de Barriales, departamento de Junín, por la que pagó \$7.584 m/n (maquinarias, mercaderías, útiles de la fábrica).<sup>43</sup> Casi el mismo valor le demandó la adquisición de la fábrica que poseía Bautista Cardonato en el distrito Palmira, departamento de San Martín.<sup>44</sup> En ese mismo año, *La Unión* compró nueve marcas locales de licores, incluyendo una del propio presidente de la sociedad, José Patri.<sup>45</sup> Al año siguiente, Eduino Dallatorre, Mayorino Balbi y Manuel Ariza disolvieron la sociedad que iniciaron en 1910 para producir licores, gaseosas y cervezas, y se incorporan a la *Sociedad La Unión*, incluyendo las instalaciones de su fábrica.<sup>46</sup>

La estrategia inversionista de la sociedad no se agotó en la compra de licorerías y fábricas de gaseosas, y en la adquisición de marcas. También incluyó otros negocios. Así, Lucio Funes, Juan E. Suárez (argentinos), Antonio Tonan (italiano) y Dionisio Pouget (francés) vendieron a *La Unión* por \$135.000 m/n todos los derechos y acciones de los *Baños de Villavicencio*,<sup>47</sup> aguas termales ubicadas a unos 30 kms. al Norte de la ciudad de Mendoza, y a las que se accedía por ferrocarril. Antes, en 1911, instalándose en el oasis sur, la sociedad había comprado una propiedad en San Rafael.<sup>48</sup> José Patri era dueño de varias propiedades y en 1914 recibió casi \$37.000 m/n de parte del gobierno provincial por la expropiación de un terreno suyo para prolongar una calle en el centro de la capital mendocina.<sup>49</sup> Por cierto, la fabricación de licores no se reducía a los casos de Patri y Brandi, dominantes pero no exclusivos. Así, al comenzar la segunda década del siglo XX, Pedro Posleman se había especializado en la elaboración de anisado extra-rápido.<sup>50</sup>

Es imposible aproximarse al volumen de licores elaborados y sus tipos en Mendoza durante estos años, pues la información obtenida no lo consigna. Lo mismo sucede con respecto a su comercialización, aunque se supone que buena parte de la producción se consumía en el mercado local.

## PALABRAS FINALES

Un resultado de la investigación ha sido el conocimiento de diferentes tipos de destiladores autónomos al principiar la vitivinicultura moderna. Algunos provenían de o realizaban otras actividades económicas asociadas con la especialización vitivinícola. En primer lugar, existieron destiladores que fueron también metalúrgicos o socios de metalúrgicos. A este grupo pertenecen Julio Nicolás Marienhoff, Moisés Rodríguez y Luis Goría. Esta tipología de destiladores-metalúrgicos donde se destacaron los cobreros, también la encontra-

mos en San Juan (Pérez Romagnoli, 2007). En segundo lugar, otra vertiente de destiladores deriva de los empresarios toneleros, como el caso de Luis Cremaschi convertido, en realidad, en bodeguero-destilador. En fin, comerciantes de subproductos de la vinificación, también ingresaron al conjunto de los productores de alcohol: fue el caso de Pablo y Ángel Rossi. Los vínculos comerciales entre destiladores autónomos y poderosas bodegas fabricantes de alcohol están ejemplificados por el contrato entre *La Germania* y varios productores.

Escasos demandantes de empleo, los fabricantes locales de licores constituyen, en general, un sector con rasgos parecidos al de los destiladores, pero no tan diferenciados en su interior, producto, en buena medida, de su limitado desarrollo en el tiempo considerado en este trabajo. El origen ha sido la actividad comercial, aunque también la encontramos en la destilación de alcohol y la fabricación de vino. Algunos de estos empresarios regionales tuvieron un paso efímero, otros perduraron y las fuentes los registran más allá del período indagado. La modalidad desplegada por la *Sociedad Anónima La Unión*, compradora de pequeñas firmas, revela un caso de temprana experiencia en la concentración de la producción local de licores.

## NOTAS

- <sup>1</sup> En trabajos anteriores señalamos que el Censo de 1895 tenía ciertos errores con relación al número de establecimientos de vino, por ejemplo, las cédulas censales no consignan bodegas en el departamento de Luján, cuando por fuentes locales se conoce que sí habían.
- <sup>2</sup> *Guía de Best*, Mendoza, 1904.
- <sup>3</sup> *Anuario de la Dirección General de Estadísticas de la Provincia de Mendoza, 1907-1910*, Mendoza.
- <sup>4</sup> *Boletín*, Centro Vitivinícola Nacional, n° 61, octubre 1910, Buenos Aires.
- <sup>5</sup> *Diario de Sesiones de la Cámara de Senadores*, Provincia de Mendoza, 16.02.1914.
- <sup>6</sup> *Boletín de la Unión Industrial Argentina*, n° 515, Buenos Aires, 15.12.1911. Entre ellos, “la descripción exacta de cada uno de los aparatos empleados en la destilación, rectificación o transformación de los alcoholes; la enumeración y descripción de los útiles, enseres y envases o recipientes que emplee la fábrica, sea en la preparación como en la conservación de los alcoholes; capacidad de elaboración y poder productivo de las instalaciones; plano descriptivo, con proyección horizontal y vertical, sujeto a escala, de la distribución de la maquinaria, del local de la fábrica y depósito de alcohol y materia prima; ubicación precisa de la fábrica; nombre y apellido de la razón social o propietario; y persona autorizada para firmar los documentos relativos al régimen de impuestos internos”.
- <sup>7</sup> España tenía una ley de 1895 que prohibía el empleo en vinos mistelas y otras bebidas de alcoholes que no fueran los procedentes del vino y sus derivados.
- <sup>8</sup> *Revista Vitivinícola Argentina*, año 1, n° 7, 10.02.1905, Mendoza. Fuera del período considerado, existió una situación similar al promediar el último quinquenio de la segunda década del siglo XX (véase el *Boletín de Agricultura, Industria y Comercio*, n° 153 y 154, CVN, 1918, Buenos Aires).
- <sup>9</sup> *El Comercio*, Mendoza, 18.09.1901. La oferta local de alcohol industrial para el encabezado la encontramos a comienzos del siglo XX: “Alcohol de maíz para encabezar vinos. Vende en grandes cantidades solamente Ángel Bustelo, calle San Juan 1466”.
- <sup>10</sup> *La Industria*, Mendoza, 04.10.1924.
- <sup>11</sup> Archivo General de la Provincia de Mendoza (en adelante AGPM), Protocolo 553, Francisco Álvarez, 1896, t. 3, f. 829, escritura 510, 30.07.1896.
- <sup>12</sup> AGPM, Protocolo 606, Salvador Reta, 1898, t.1, f. 90, escritura 83, 28.02.1898.
- <sup>13</sup> AGPM, Protocolo 698, Pascual Jellemur, 1903, t.2, f. 874, escritura 627, 19.12.1903. No se expresa con claridad la cantidad de alcohol que debía entregar Marienhoff. El protocolo sólo dice que “la producción de dicha destilería [la de Marienhoff] es de mil litros de alcohol de 55° GL aproximadamente”. Se supone que esa cantidad

es la capacidad de elaboración por día. Si es así, lo que Marienhoff debía entregar a *La Germania* no superaba los 120.000 litros de alcohol.

- 14 AGPM, Protocolo 698, Pascual Jellemur, 1903, t.2, f. 874, escritura 627, 19.12.1903. Sofía Pavlovsky era hermana de Aarón Pavlovsky, que llegó a Mendoza contratado por el gobierno para dirigir la Escuela de Agricultura. Fue un importante empresario, difusor de la tecnología vitivinícola en la región.
- 15 AGPM, Protocolo 716, Pascual Jellemur, 1904, t.1, f.193, escritura 139, 28.03.1904.
- 16 *Los Andes*, Mendoza, 09.03.1904.
- 17 AGPM, Protocolo 716, Pascual Jellemur, 1904, t.1, f.191, escritura 137, 28.03.1904.
- 18 Fue el continuador del taller fundado en 1876 por el italiano Vicente Arturo.
- 19 AGPM, Protocolo 698, Pascual Jellemur, 1903, t.2, f. 564, escritura 415, 21.08.1903.
- 20 AGPM, Protocolo 678, Pascual Jellemur, 1902, t.1, f. 434, escritura 358, 11.06.1902.
- 21 Rossi es uno de los empresarios que ingresó después a la elaboración de vino, siguiendo un camino contrario al de la mayoría de los productores.
- 22 *Victoria*, Mendoza, 07.07.1923.
- 23 AGPM, Protocolo 639, Pascual Jellemur, 1900, t. 2, f. 610, escritura 450, 17.07.1900.
- 24 *El Debate*, Mendoza, 19.02.1902.
- 25 *La Industria*, Mendoza, 25.02.1912.
- 26 *Los Andes*, Mendoza, 01.02.1917.
- 27 En San Juan hubo un proceso similar con el agregado que, hasta la década de 1890, las cobrerías de esta provincia, fundadas en su mayoría por inmigrantes franceses y españoles, eran más importantes que las de Mendoza. Al comenzar el siglo XX se revierte la situación pues, coherente con la preponderancia que adquiría Mendoza, las principales cobrerías de la región vitivinícola funcionaban en esta provincia.
- 28 AGPM, Protocolo 809, Ramón R. Videla, 1907, t.2, f.441, escritura 290, 02.09.1907.
- 29 *El Ferrocarril*, Mendoza, 21.11.1882. Sin embargo, queda la duda sobre el significado del tema “licores” expresado en la publicidad de este productor, pues en un anuncio menciona sólo que fabricaba gaseosas.
- 30 *El Ferrocarril*, Mendoza, 07.04.1882.
- 31 *El Ferrocarril*, Mendoza, 05.07.1888.
- 32 AGPM, Protocolo 387, Ángel Navarro, 1881, t.1, f.440, 23.12.1881.
- 33 AGPM, Protocolo 543, Pompeyo Lemos, 1895, t.2, f.428, escritura 368, 16.11.1895.

- <sup>34</sup> *Boletín*, Centro Vitivinícola Nacional (CVN), n° 58, Buenos Aires, julio 1910.
- <sup>35</sup> AGPM, Protocolo 1181, Manuel D. Cardozo, 1914, t.5, f. 1348, escritura 806, 26.11.1914.
- <sup>36</sup> AGPM, Protocolo 1262, Lucio Bustos, 1915, t.2, f.514, escritura 269, 09.04.1915.
- <sup>37</sup> AGPM, Protocolo 439, Ángel Navarro, 1888, t.2, f.838, escritura 737, 20.08.1888.
- <sup>38</sup> AGPM, Protocolo 458, Artemio Corvalán, 1890, t.1, f.160, escritura 180, 08.0.1890.
- <sup>39</sup> *Archivo General de la Nación* (AGN), Segundo Censo Nacional, 1895, Censo Económico y Social, Provincia de Mendoza, Legajo 190, *Boletín* 32, tomo 9.
- <sup>40</sup> AGN, Censo Económico y Social, Provincia de Mendoza, Legajo 190, *Boletín* 32, tomo 4.
- <sup>41</sup> AGPM, Protocolo 714, Francisco Álvarez, 1904, t.4, f.1181, escritura 599, 15.09.1904.
- <sup>42</sup> AGPM, Protocolo 942, Lucio Bustos, 1911, t.2, f.688, escritura 519, 03.05.1911.
- <sup>43</sup> AGPM, Protocolo 1010, Vicente Candela, 1912, t.2, f.492, escritura 302, 07.08.1912.
- <sup>44</sup> AGPM, Protocolo 1011, Vicente Candela, 1912, t.3, f.637, escritura 393, 05.09.1912.
- <sup>45</sup> AGPM, Protocolo 1003, Lucio Bustos, 1912, t.1, f.275, escritura 165, 06.03.1912.
- <sup>46</sup> AGPM, Protocolo 1078, Lucio Bustos, 1913, t.2, f.309, escritura 214, 29.03.1913.
- <sup>47</sup> AGPM, Protocolo 1078, Lucio Bustos, 1913, t.2, f.667, escritura 419, 12.09.1912.
- <sup>48</sup> AGPM, Protocolo 944, Lucio Bustos, 1911, t.5, f.688, escritura 519, 03.05.1911.
- <sup>49</sup> AGPM, Protocolo 1214, José A. Puebla, 1914, f.1099, escritura 320, 16.10.1914
- <sup>50</sup> *Gran Guía de Cuyo*, Salvioli Hermanos, 1912, Mendoza.

## BIBLIOGRAFÍA

- BARRIO DE VILLANUEVA, Patricia (2007): “En busca del vino genuino. Origen y consecuencias de la ley de vinos de 1904”, *Mundo Agrario*, n° 15, La Plata, Centro de Estudios Histórico-Rurales, Universidad Nacional de La Plata.
- CARRIÓN Y CARRIÓN, Pascual (1999): “La crisis vitícola de los primeros años veinte y sus soluciones”, *Estudios Agrosociales y Pesqueros*, n° 185, Madrid.
- GALANTI, Arminio N. (1900): *La industria viti-vinícola argentina*, tomo 1°, Buenos Aires, Centro Vitivinícola de Mendoza.
- GALLO, Ezequiel (2004): *La Pampa Gringa. La colonización agrícola en Santa Fe (1870-1895)*, Buenos Aires, Edhesa.
- LEMONS, Abraham (1888): *Memoria descriptiva de la provincia*, Mendoza, Imprenta de los Andes.
- MARTÍNEZ, Pedro S. (1961): *La historia económica de Mendoza durante el virreinato (1776-1810)*, Madrid, Universidad Nacional de Cuyo - Instituto “Gonzalo Fernández Oviedo” del Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- MOLINS, Jaime W. y Dantil, Jorge (1922): *La República Argentina. La región de Cuyo*, Buenos Aires.
- PÉREZ ROMAGNOLI, Eduardo (1998): “La constitución de las industrias derivadas de la fabricación de vino en Mendoza. Intentos y logros”, *Boletín de Estudios Geográficos*, n° 94, Mendoza, Instituto de Geografía, Universidad Nacional de Cuyo.
- \_\_\_\_\_ (2005): *Metalurgia artesano-industrial en Mendoza y San Juan (1885-1930). La producción de instrumentos para la vitivinicultura*, Mendoza, Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo.
- \_\_\_\_\_ (2007): “Aproximaciones comparativas sobre talleres metalúrgicos para la vitivinicultura moderna. Los pioneros Antonio Baldé, Gil Miret y Carlos Berri”, *Mundo Agrario*, n° 15, Segundo Semestre, La Plata, Facultad de Humanidades, Universidad Nacional de la Plata.
- \_\_\_\_\_ (2007): San Juan: metalúrgicos reparadores y productores de instrumentos de cobre para bodegas y destilerías en los inicios de la vitivinicultura moderna (1885-1914), *Vº Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales*, Facultad de Ciencias Económicas, UBA.
- \_\_\_\_\_ (2008): *Los guardianes de Baco. Artesanos toneleros e industrias de recipientes de vino en Mendoza y San Juan (1885-1930)*, Rosario, Prohistoria Ediciones.
- \_\_\_\_\_ (2009): “Artesanos y trabajadores del cobre en Mendoza en los inicios de la vitivinicultura moderna: precursores y sucesores en la transición secular (1885-1914)”,

Primeras Jornadas Interdisciplinarias de Investigaciones Regionales, INCIHUSA-CONICET, Mendoza, (paper).

RICHARD-JORBA, Rodolfo y otros (2006): *La región vitivinícola argentina. Transformaciones del territorio, la economía y la sociedad, 1870-1914*, Quilmes, Buenos Aires, Bernal, Universidad Nacional de Quilmes.

RICHARD-JORBA, Rodolfo y Pérez Romagnoli, Eduardo (1994): "El proceso de modernización de la bodega mendocina, 1860-1915". *Ciclos*, n° 7. Buenos Aires, IIHES, Facultad de Ciencias Económicas, Universidad de Buenos Aires.

RIVERA MEDINA, Ana M. (2006): *Entre la cordillera y la pampa: la vitivinicultura en Cuyo, Argentina (siglo XVIII)*, San Juan, Fundación de la Universidad de San Juan.