

XIV Jornadas Interescuelas/Departamentos de Historia. Departamento de Historia de la Facultad de Filosofía y Letras. Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, 2013.

La cultura de la vid y el vino: la vitivinicultura hace Escuela.

Carbonari y Silvia.

Cita:

Carbonari y Silvia (2013). *La cultura de la vid y el vino: la vitivinicultura hace Escuela. XIV Jornadas Interescuelas/Departamentos de Historia. Departamento de Historia de la Facultad de Filosofía y Letras. Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza.*

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/000-010/375>

Acta Académica es un proyecto académico sin fines de lucro enmarcado en la iniciativa de acceso abierto. Acta Académica fue creado para facilitar a investigadores de todo el mundo el compartir su producción académica. Para crear un perfil gratuitamente o acceder a otros trabajos visite: <https://www.aacademica.org>.

**XIV Jornadas
Interescuelas/Departamentos de Historia
2 al 5 de octubre de 2013**

ORGANIZA:

Departamento de Historia de la Facultad de Filosofía y Letras

Universidad Nacional de Cuyo

Número de la Mesa Temática: 44

Título de la Mesa Temática: Saber y producción en las agroindustrias regionales de Latinoamérica: investigación, educación y difusión de conocimientos, 1880-2010

**LA VITIVINICULTURA HACE ESCUELA
Aprender y enseñar la cultura de la vid y el vino**

Carbonari, Silvia

Cobo, Alejandro

Fondo Vitivinícola Mendoza

alejandro@fondovitivinicola.com.ar

Abstract

La vitivinicultura argentina es, según sus propios actores, “una de las actividades más organizadas del país”¹. Tras la profunda crisis que tuvo como punto máximo los últimos años de los '80, un hito en el resurgimiento del sector fue el Acuerdo entre Mendoza y San Juan de 1994 (Ley 6216). Este acuerdo estableció que ambas provincias fijaran cada año porcentajes de uva destinados a usos véricos y no véricos para descongestionar el mercado. Por su parte, las empresas pagan un impuesto y el Estado devenga una suma igual a lo recaudado por esa tasa. Con ese monto se creó en 1995 el Fondo Vitivinícola Mendoza, un organismo público no estatal dedicado a la promoción del consumo de vinos en el país². En él participan entidades vitivinícolas del sector privado y el Gobierno de la Provincia de Mendoza. Provee datos sobre la industria a instituciones y es una importante fuente de información para productores, bodegas, instituciones académicas y medios de comunicación.

El año 2000 también marcó otro hito para la industria de los vinos. Todos los actores (públicos y privados) redactaron el PEVI (Plan Estratégico Vitivinícola 2020) con metas colectivas en el mediano y largo plazo. Tres años después, este Plan encontró su forma institucional y se consolidó con la sanción de la ley nacional 25.849 que creaba la Corporación Vitivinícola Argentina. Entre sus puntos, el Plan planteaba el posicionamiento de la marca “Vino Argentino” a través de una fuerte presencia en los medios masivos de comunicación.

El texto “La vitivinicultura hace escuela” fue, en el año 2003, el primer paso para la introducción de la temática en el ámbito escolar.

El auge turístico que acompañó el resurgimiento del sector puso en evidencia un gran desconocimiento de la cultura del vino en la sociedad mendocina. A partir de la gran demanda de capacitación por parte de ámbitos universitarios y privados, el Fondo Vitivinícola asumió desde el año 2007 la organización y el financiamiento -con el aval de resoluciones de la Dirección General de Escuelas- de una capacitación que abarca la

¹Lanzarini, José Luis. Fondo Vitivinícola Mendoza. Informe Ejecutivo. 2000-2010. Una década clave para la comunicación del Vino argentino. Aprendizajes y desafíos. Prólogo.

² González, Roxana (2003). La cultura de la vid y el vino. Fondo Vitivinícola Mendoza.

temática histórica, geográfica, enológica, artística y económica de la vitivinicultura argentina. Los asistentes evalúan la calidad de los contenidos y elaboran propuestas didácticas para enseñar la temática en todos los niveles (desde inicial a universitario).

En el siguiente trabajo nos proponemos ahondar tanto la historia de la capacitación, sus fortalezas y debilidades, como así también el impacto que ha tenido en el posicionamiento de la cultura del vino en la sociedad mendocina.

Introducción

La vitivinicultura argentina es el fruto del trabajo de varias generaciones, laboriosas y esperanzadas. La cultura de la vid y del vino es una invitación a viajar por los paisajes en los que se entraman los viñedos, donde trabajan los hacedores. También, es hablar del arte y de la ciencia del vino.

El conocimiento de la vitivinicultura es primordial. La escuela es el espacio donde se construye lo humano, y es por esto que no puede dejar de tener una presencia protagónica en la fortaleza de los pueblos. Los profundos cambios culturales que acontecen al mundo de hoy ingresan en las instituciones educativas gracias a los avances tecnológicos, que permiten el acceso a un caudal de conocimientos en permanente actualización. Pero, también, hablan de condiciones que dificultan lecturas más reflexivas, profundas y valorativas de la realidad del contexto próximo.

Apropiarse de la cultura para alimentarla es hacer propio lo que está en su paisaje, sus relatos e historias de vida. La vitivinicultura es una oportunidad para darle continuidad a este proceso. El mejor aporte que una generación puede darle a la siguiente es la convicción de que la cultura está viva.

En la provincia de Mendoza, nuestra cultura e historia están profundamente ligadas a la vitivinicultura, no sólo por el papel determinante que ha tenido la industria en la configuración de la economía regional, sino porque, junto con el desarrollo productivo, se arraigaron herencias de inmigrantes que llegaron a estas tierras y desembarcaron, aquí, su tradición vitivinícola.

Breve historia de la vitivinicultura

El vino siempre estuvo ligado a la cultura de la humanidad. Desde sus primeros intentos de domesticación entre los 7000 y 5000 años antes de Cristo en la zona montañosa de Georgia³ hasta finales del XV en que arribó a América, el vino fue un elemento primordial en la dieta cotidiana de las culturas de la cuenca del Mediterráneo. En el segundo viaje de Colón, en 1493 viajó en forma de esquejes y pasas de uva con cada español que llegó a las costas americanas. En América fructificó y se fundió con variedades silvestres dando origen a las llamadas “vides criollas”⁴.

En Mendoza, la vitivinicultura se desarrolló a partir de la fundación de la ciudad en 1561, aportada por conquistadores españoles. En el plano fundacional de Pedro del Castillo figuran, en ese destino, “viñas y chacaras”, y fue tal la exuberancia de las vides en tierras evidentemente propicias, que la comercialización del vino fue un hecho natural. Otra realidad fáctica fue la de la comercialización del vino en el litoral y en Buenos Aires, dadas las dificultades que el cruce de los Andes significaba⁵.

Durante los siglos XVII y XVIII la vitivinicultura fue, junto con la venta de frutos secos, la actividad económica principal de Mendoza⁶ con una producción anual de 400.000 litros de vino elaboradas en unas 10 bodegas y con el registro de 90 carretas anuales (29 a Santa Fe y 60 a Buenos Aires). Las principales bodegas pertenecieron a la Orden de los Jesuitas y al criollo José Albino Gutiérrez.

A fines del siglo XVIII, las Reformas económicas impuestas por la Corona española perjudicaron el comercio del vino de las provincias cuyanas. El Reglamento de Libre Comercio autorizaba a los buques españoles comerciar sus vinos en Buenos Aires y el vino mendocino perdió valor.

³ Johnson, Hugh (2005). Historia del vino. Barcelona. Blume.

⁴ Alcalde, A. (1989-2008). Cultivares vitícolas argentinas. Mendoza. INTA.

⁵ En el capítulo 1 del Manual “La cultura de la vid y el vino”. Fondo Vitivinícola Mendoza, Lanzarini, J. L. y Mangione, J. (2009) de autoría de Carbonari, Silvina, se desarrolla esta temática con profundidad.

⁶ Lanzarini, J. L. y Mangione, J. (2009). La cultura de la vid y el vino. Fondo Vitivinícola Mendoza. Cap. 1. Carbonari, Silvina.

Por otra parte, en Córdoba, Litoral y Buenos Aires también se comenzó a elaborar vino. Si bien no era de tanta calidad, era consumido por las clases populares del área rural bonaerense.

Desde 1810 hasta 1870, Mendoza dejó de ser la principal productora de uvas, pasas y vinos y se volcó masivamente al cultivo del trigo (un kilogramo de harina de trigo tenía el mismo precio que un litro de vino: 0,43 y 0,45 reales en 1864/66), y al engorde de ganado debido a la importante demanda ganadera de Chile.

A partir de 1870 se produjo la especialización vitivinícola cuyana y la modernización agrícola ganadera de la zona pampeana. Argentina se insertó en el modelo capitalista agro-exportador que trajo consigo la inmigración masiva, la especialización ganadera-cerealera de la pampa húmeda y las inversiones extranjeras (indirectas en forma de préstamos al Estado y directas en ferrocarriles ingleses).

Por otra parte, el arribo de inmigrantes provenientes de la cuenca del Mediterráneo con conocimientos del cultivo de la vid y de la elaboración del vino fue otro de los factores que condujeron a la especialización vitivinícola de Cuyo. Éstos mejoraron las técnicas de elaboración, y contribuyeron a formar un mercado nacional de consumidores habituales de vino.

Con el antecedente de la Quinta Agronómica cerrada en 1858, Sarmiento durante su presidencia envió un proyecto de ley al Congreso de la Nación para la creación de Departamentos de Enseñanza profesional agronómica en Salta, Tucumán y Mendoza. Finalmente, en 1879, se creó la Escuela Nacional de Agricultura dependiente de la Nación, en terrenos cedidos por la provincia, que buscaba la formación de técnicos. En 1883 asumió la dirección de la Escuela el ruso Aarón Pawlosky, invitado por el gobierno argentino. Este modificó los planes de estudio orientándolos hacia la industria vitivinícola⁷.

En 1901 los salesianos llegaron a Mendoza e iniciaron junto con su tarea apostólica, la enológica en la Escuela de Agronomía y Enología Don Bosco. Esta institución formó muchas generaciones de enólogos de Cuyo siguiendo las enseñanzas del padre Francisco Oreglia en *Enología teórico-práctica* (1964)⁸. En 1965 la escuela alcanzó rango

⁷ Borzi, A. y Gargiulo, J. (2004). *Il vino si fa così. Transferencias en las ciencias de la enología y la vitivinicultura entre Italia y Mendoza*. Polo Rossi.

⁸ Oreglia, Francisco (1964). *Enología teórico-práctica*. Buenos Aires.

universitario y se transformó en Facultad de Enología, siendo durante 50 años la más importante de América Latina⁹.

En 1885 Roca inauguró el Ferrocarril Buenos Aires al Pacífico (BAP), que comunicaba la Capital Federal con el puerto de Rosario, Junín, Rufino, San Luis, Mendoza, San Juan y San Rafael. Este desplazó a la carreta y permitió el rápido envío del vino hacia los principales mercados de consumo.

El ferrocarril fue decisivo en la localización de las bodegas, las que se instalaron en su proximidad para facilitar labores y operaciones de carga y descarga. Con él, llegaron los primeros instrumentos y máquinas para equipar las bodegas y destilerías industriales.

El período abarcado entre 1885 y 1910 fue una verdadera revolución, un cambio de paradigma en los planos social, político, económico y cultural¹⁰. Dentro de este campo se desencadenaron tres procesos revolucionarios: la revolución territorial, la del paisaje y la arquitectónica.

En lo territorial, las bodegas crearon paisajes culturales que aún hoy mantienen su identidad a pesar de los cambios.

En lo arquitectónico, nació una nueva tipología: la bodega moderna y tecnificada como respuesta al nuevo modelo vitivinícola vigente, capaz de elaborar grandes volúmenes de vino en poco tiempo.

En Mendoza, en 1910 había 1077 bodegas construidas con nuevos materiales como el hierro, vidrio, cemento, uso renovado del ladrillo y vigas de pinotea importadas de Europa. Las bodegas rurales estaban rodeadas de viñedos, casas de los contratistas, corrales y depósitos, mientras que en la zona urbana, principalmente Godoy Cruz, se alzaron conjuntos gigantes en tamaño y volumen de vino: Tomba, Arizu y Escorihuela. Estaban cercanas al centro de Mendoza y conectadas al ferrocarril con ramales propios. Con naves paralelas destinadas a la fermentación y conservación, galpón de tonelería, depósito, sala de máquinas y la sala de la administración o escritorio en torno a un patio y la casa del administrador o enólogo contigua a la bodega.

⁹ Lacoste, Pablo (2011). Falsificaciones de vino en Argentina. Estiramiento, etiquetas y DO. X Congreso Internacional de la AEHE. Universidad Pablo de Olavide. Carmona, Sevilla.

¹⁰ Stein, S. (2008). El vino y sus revoluciones: una antología histórica sobre el desarrollo de la industria vitivinícola argentina. Mendoza, EDIUNC.

En la bodega ahora se utilizaba barricas de roble francés fabricadas por artesanos franceses y españoles que llegaban con sus propias herramientas y eran contratados para trabajar en las tonelerías que los mismos establecimientos montaban dentro de sus predios.

Ya en 1910 habían desaparecido las antiguas vasijas de barro cocido. Todas las bodegas grandes tenían anexos de tonelería donde las armaban con roble importado de Francia y las reparaban. En general los toneles eran de roble de Nancy, y los cascos y bordelesas eran de madera contruidos en Cuyo. Las botellas y damajuanas de vidrio se fabricaron recién en la década de 1920.

Otro aspecto importante de la revolución tecnológica fue el surgimiento de las industrias derivadas de la vitivinicultura, en especial la metalurgia¹¹.

En el lapso de 1894 a 1902 llegaron a nuestra provincia unos 16.000 extranjeros. La elaboración de los vinos se vio totalmente influida por los conocimientos enológicos que traían de Italia, Francia, Alemania y España los inmigrantes. La europeización de la vitivinicultura argentina en general fue liderada por los inmigrantes que se instalaron en la Argentina entre 1860 y 1950. Éstos ejercieron una influencia decisiva en la fundación de la vitivinicultura moderna en los polos nacionales de la industria del vino: Mendoza, San Juan y San Rafael.

Junto con el progreso, se produjo una situación paradójica que tomó las características de ciclo, con grandes beneficios pero también con inestabilidad que generaba el crecimiento acelerado y sin control¹².

“Mendoza y San Juan eran sinónimos de progreso y fortuna. La región de Cuyo era la nueva California en la que el oro se escondía en el zumo de los racimos dorados por el sol que fecunda esta tierra de promisión”. (Informe Arata, 1916)

La paradoja fue que ingresaron al viñedo cepas europeas que permitieron elevar la calidad del vino. Pero por otra parte, la desenfrenada esperanza de ganancias hizo que se extendieran excesivamente los viñedos (en 1940 habían 91.734 ha y se elaboraban 663.714.298 kilos de uva para vinos, en su mayoría comunes).

¹¹ Pérez Romagnoli, E. Artesanos, trabajadores metalúrgicos y vitivinicultura moderna en Mendoza (1885-1930). Instituto de Geografía. Universidad Nacional de Cuyo, CRICYT ME. CONICET.

¹² Lanzarini, op. cit.

En 1964, los argentinos comenzaron a beber importantes cantidades de vino común, unos 87 litros per capita. En la década del '60 la comercialización de vinos comunes alcanzó su máximo valor: muchos bodegueros y viñateros se preocuparon poco por la calidad y por muchos años las uvas finas fueron reemplazadas por variedades criollas de alto rendimiento (criollas y cerezas).

En 1963 Argentina era la cuarta en superficie implantada de viñedos en el mundo con 265.357 ha y 20.743.980 hl, elaborados luego de Italia, Francia y España.

La década de 1970 se caracterizó por una fuerte crisis: la superproducción de uvas y vinos trajo como consecuencia la caída de precios del vino para los productores. Ante ello, las autoridades decidieron la eliminación de porcentaje de producción anual (derramamiento de vinos) y la erradicación de viñedos.

A mediados de la década de 1980 diversos actores del sector (entidades gremiales empresarias y gobierno) comenzaron a trabajar en una reconversión del sector. Entre 1982 y 1992 se produjo un 36% de reducción de viñedos (viñedos dañados o de baja calidad).

En 1988 se produjo la desestatización de Giol¹³, empresa estatal que había manejado el mercado vínico por décadas. Así fue que unos 5000 productores se hicieron cargo de la estructura comercializadora en 40 cooperativas integrantes de FECOVITA.

La ley que estableció el fraccionamiento en origen de 1984, contribuyó definitivamente a posicionar nuevamente la industria, aunque no solucionó el problema de la saturación del mercado interno. En 1994, el Acuerdo Mendoza- San Juan (Ley 6216)¹⁴ establece que ambas provincias fijarán cada año un porcentaje mínimo de producción que debe destinarse a usos no vínicos, especialmente jugo de uva concentrado. La misma ley prevé la creación del **Fondo Vitivinícola Mendoza** encargado de promocionar integralmente la vitivinicultura y en especial, el consumo responsable de vino en el mercado interno. En él participan entidades vitivinícolas del sector privado y del Gobierno de la Provincia de Mendoza¹⁵.

¹³ Fabre, Paula (2005). La privatización de Bodegas y Viñedos Giol. Una experiencia exitosa. Buenos Aires. CEPAL.

¹⁴ Lanzarini, J. L. y Mangione, J (2009). Op. cit.

¹⁵ *Ibidem*.

La década de 1990 significó una nueva etapa para el sector: entraron capitales extranjeros con innovaciones tecnológicas para el viñedo y para la bodega. Junto con la nueva actualización, los hábitos de la gente disminuyeron el mercado interno. Esto ha significado el desafío de mejorar la calidad de los vinos para atraer a los consumidores, ha aumentado las exportaciones y ha dado gran impulso al marketing y a la publicidad del vino.

La actual tecnología, como el riego por goteo y las mallas antigranizo han permitido la extensión de la vitivinicultura en áreas donde antes era imposible su cultivo, como zonas desérticas, o de gran altura o sometidas a vientos y granizo.

Si bien Argentina cultiva vides y elabora vinos desde hace 500 años, integra los “Países del Nuevo Mundo Vitivinícola” a partir de vinos que ya no llevan denominaciones europeas, sino de vinos que expresan cualidades diferenciales y únicas de diversos varietales.

Por otro lado, tímidamente a fines de los años '90, el Centro de Bodegueros y la Secretaría de Turismo de Mendoza comenzaron a desarrollar el Enoturismo. Hoy, de todas las provincias vitivinícolas argentinas, Mendoza es quien mejor ha logrado una sinergia entre instituciones públicas y privadas para sumar distintas propuestas. De hecho, ciento diez bodegas reciben turistas en nuestra geografía con servicios que incluyen visitas guiadas en dos o tres idiomas, degustaciones, restaurantes, galerías de arte permanentes y temporales, cursos de todo tipo y rally de autos, golf y polo como ofertas de alta gama¹⁶.

En 2010, de los setecientos mil visitantes anuales de bodegas, más de la mitad lo fueron de Capital Federal y Buenos Aires, Santa Fe y Córdoba; entre los extranjeros, Brasil y Estados Unidos encabezan la lista, y mendocinos, fue la minoría. Desconocemos, en gran medida, nuestros terruños¹⁷.

De hecho, la opiniones que arrojan las encuestas de unos 3000 docentes capacitados desde 2008 en el Proyecto “La Vitivinicultura hace Escuela. Aprender y Enseñar la cultura de la vid y el vino” organizado por el Fondo Vitivinícola Mendoza, corroboran la afirmación de que el mendocino, si bien convive con el paisaje de viñedos y bodegas, en general conoce poco del proceso de cultivo, de la elaboración y de la historia de esta actividad tan importante para la economía provincial.

¹⁶ Carbonari, S. Se hace camino... al andar, beber y escuchar. En: Diario UNO. Los 20 tesoros de Mendoza. Suplemento especial. Mendoza. Junio de 2012.

¹⁷ *Ibidem*.

La vitivinicultura hace escuela. Aprender y Enseñar la cultura de la Vid y el Vino. Una experiencia de capacitación en el sistema educativo mendocino.

El Fondo Vitivinícola Mendoza es un organismo público no estatal dedicado específicamente a la promoción del consumo de vinos en el país. Su política de promoción se basa en una fuerte apuesta a la calidad de los vinos argentinos. Entre sus tareas, provee datos sobre la industria a instituciones y es una importante fuente de información para productores, bodegas y medios de comunicación. Organiza y financia la realización de eventos de trascendencia turística, cultural, social y económica de interés para la vitivinicultura.

Su misión es promover el consumo del vino en Argentina, la difusión de su cultura y el crecimiento de la industria, a través de estrategias y acciones de comunicación.

Una de estas acciones es el vínculo con la comunidad educativa, que comenzó en el año 2000 con la firma del Convenio **Recuperación de los saberes relativos a la vitivinicultura para la construcción de un currículo** con la Dirección General de Escuelas de Mendoza, para incorporar a la tarea del aula contenidos relacionados con la actividad vitivinícola, el vino y su cultura. Esta iniciativa implicó la redacción de un manual, destinado a docentes, que compilaba los temas fundamentales de la historia y la geografía vitivinícolas, explicando las particularidades del cultivo de la vid, el proceso de elaboración, una síntesis de los principales datos económicos de la industria y una reseña de las diferentes expresiones artísticas y culturales vinculadas con la vid y el vino. El manual, denominado “La vitivinicultura hace escuela”, fue distribuido en todas las instituciones educativas de la provincia, en 2003.

En 2007 se lanza del Proyecto “**La vitivinicultura hace escuela. Aprender y enseñar la cultura de la vid y el vino**”, un emprendimiento educativo que, en cogestión con la Dirección de Planeamiento de la Calidad Educativa de la Dirección General de Escuelas proponen al educador capacitarse presencialmente en esta temática, tan representativa de Mendoza.

La capacitación promueve, desde su aporte, la circulación y retroalimentación de información desde la perspectiva del curriculum cultural, en vistas a profundizar un proceso

de redescubrimiento de nuestra identidad para el fortalecimiento del sentido de pertenencia, que favorezca en los alumnos la valoración de la cultura de su tierra.

Sus objetivos principales son:

- Proponer herramientas a los educadores para incentivar el conocimiento y la comprensión de esta cultura, colaborando en el fortalecimiento de la tarea en el aula.
- Promover la reflexión sobre la incorporación de la cultura de la vid y el vino y la construcción de nuevos sentidos respecto de la relevancia de su implementación en el contexto educativo.
- Precisar y profundizar conceptos, difundir procedimientos, proponer recomendaciones pedagógico-didácticas y propiciar innovaciones, acompañando a los docentes participantes en la concreción de experiencias significativas de educación vitivinícola.
- Propiciar la discusión y el debate cooperativo de distintos aportes y perspectivas trabajados en los encuentros para comprender los aspectos sociales, económicos, políticos y culturales involucrados en el mundo vitivinícola.
- Generar un ámbito para la interacción e intercambio entre los docentes de diferentes instituciones educativas, potenciando el trabajo en grupo.

La propuesta está estructurada en tres módulos presenciales, de cuatro horas cada uno y contempla los siguientes ejes de trabajo:

Argentina vitivinícola. Se presenta las particularidades de cada una de las regiones vitivinícolas argentinas y los aspectos agronómicos de la vid.

El vino y otros destinos de la uva. Se recorre aspectos que hacen al proceso de elaboración del vino, desde su cosecha hasta la comercialización del producto.

Factores económicos. Se aborda la complejidad del mundo vitivinícola a partir de los elementos que intervienen tanto en lo económico como en la organización del sector.

La cultura del vino. Se propone un abordaje sociocultural de la historia de la Fiesta de la Vendimia, evento representativo de la industria, y nociones básicas de degustación, a través de la exploración sensorial del vino.

Historia de la vid y el vino. Se trabaja aspectos relevantes de la historia de la vid y el vino, desde la aparición del hombre hasta su ingreso en Latinoamérica, el país y la provincia.

La capacitación es gratuita. El docente tiene liberación horaria, otorga puntaje y abarca todos los niveles y modalidades del sistema educativo de gestión estatal y privada.

Para poder acceder a la certificación, el asistente debe presentar, a modo de evaluación, tres trabajos prácticos y una propuesta de evaluación final, lo que suma, junto con lo presencial, 40 horas de trabajo.

Más de tres mil docentes han accedido a esta capacitación, que se extendió a lo largo de los departamentos de la provincia. San Rafael, General Alvear, Malargüe, Tunuyán, Tupungato, San Carlos, Rivadavia, Junín, San Martín, Lavalle, Luján de Cuyo, Las Heras y la ciudad de Mendoza han sido los escenarios donde numerosa cantidad de docentes concurrieron para capacitarse. Algunos de ellos son el Museo Nacional del Vino y la Vendimia, en Maipú, edificio que fue propiedad de Bautista Gargantini y Juan Giol, dos inmigrantes que hicieron un gran aporte a la vitivinicultura de Mendoza; la Bodega Palau, en San Martín, la Bodega Murville, de San Rafael y La Enoteca, Centro Temático del Vino, edificio emblemático de la vitivinicultura, donde funcionara la Quinta Agronómica, en la ciudad de Mendoza.

El material didáctico que se entrega a los asistentes es un CD, que contiene las diferentes campañas genéricas de posicionamiento del Vino Argentino, el material audiovisual que acompaña la instancia presencial, y una nueva versión del Manual “La vitivinicultura hace escuela”, que permite acceder a todos los contenidos de cada módulo del curso. También se proponen veinte estrategias didácticas para realizar en el aula (ver capítulo 9)¹⁸ desde todas las áreas del currículo. En Internet, esta publicación se puede descargar, gratuitamente, desde el sitio del Fondo Vitivinícola Mendoza, en formato PDF.

Cabe destacar que la capacitación también tiene, entre sus destinatarios, a alumnos avanzados y profesionales de carreras como Enología, Ingeniería Agronómica, Gastronomía, Sommelería, Turismo, Marketing y Administración de Empresas, que pertenecen al sector vitivinícola y encuentran, en esta propuesta, insumos de interés para las diferentes tareas que desempeñan.

¹⁸ Lanzarini. Op. cit. Cap. 9. Cobo, Alejandro.

Punto de llegada y de partida

Los participantes de cada capacitación destacan lo novedoso de la propuesta, reconociendo su desconocimiento respecto de las temáticas que se abordan en cada módulo. También ponen en valor la importancia de la propia mirada, en tanto les permite redimensionar, resignificar y hacer una relectura de lo local como un elemento identitario que resulta de la convergencia de varios factores que incidieron para hacer, de la vitivinicultura, la industria madre de Mendoza. Nos parece pertinente citar algunas opiniones de asistentes que vivenciaron la propuesta:

“Conocer nuestra cultura como parte del pueblo mendocino es fundamental para el crecimiento y conocimiento. Fueron muy importantes los contenidos del curso, junto con el clima participativo que se generó”. (Andrea Aguilar, docente de educación primaria)

“Me gustó que se hubiera resaltado la pasión hacia la vitivinicultura, lo que genera un sentido de pertenencia. Fue muy valiosa la información que nos brindaron. El curso me pareció muy didáctico y participativo. Me sentí muy cómoda y estoy muy agradecida de haber podido aprender con disertantes tan capacitados”. (Lorena Robles, docente de nivel terciario)

“El curso es maravilloso, muy completo y didáctico. En mi caso, me anoté para conocer más sobre Mendoza porque soy docente de Buenos Aires y me siento obligada a conocer la historia del lugar donde desempeño mi actividad. ¡Gracias por brindarnos su tiempo, amabilidad y esfuerzo!” (Julieta Viglino, profesora de educación secundaria)

“Resulta un espacio de reflexión y de crecimiento profesional que instala interrogantes a responder en forma individual, con una proyección institucional que, de concretarse, mejoraría nuestras prácticas áulicas, contextualizándolas”. (Nicolás Zavala, estudiante de Enología)

“Me pareció muy buena la capacitación. Los disertantes, muy bien informados. El material, muy bueno. Espero y deseo que esta propuesta llegue a muchas más personas,

mendocinos y turistas, ya que toda esta información es muy interesante para que se conozca nuestra cultura”. (Ángela Sandobare, estudiante de la carrera Turismo y Hotelería)

La vitivinicultura hace escuela. Aprender y Enseñar la cultura de la Vid y el Vino, como propuesta pedagógico-didáctica, es punto de llegada y también de partida, pues consideramos que, en cada institución educativa, el docente es un personaje central, en tanto, en su vínculo educativo con su alumno, porta una construcción cultural acerca de una forma de organizar un conjunto de prácticas educativas humanas.

La visión de la cultura de la vid y el vino que se ofrece desde la capacitación, que tiene en cuenta las condiciones en que se desarrolló la vitivinicultura, dentro de un proceso históricamente condicionado, perteneciente a una sociedad, configurado de acuerdo con las fuerzas dominantes en ella y con capacidad para reproducir e incidir en esa sociedad pretende contribuir, desde la formación del docente, con la de los futuros embajadores del vino, desde el aula, el lugar para promover y fortalecer la identidad.

Referencias bibliográficas

Alcalde, A. (1989-2008) *Cultivares vitícolas argentinas*. Mendoza. INTA.

Bodegas de Argentina. Informe del Observatorio de Turismo enológico para Argentina. 2007-2010.

Borzi, A. y Gargiulo, J. (2004). *Il vino si fa così. Transferencias en las ciencias de la enología y la vitivinicultura entre Italia y Mendoza*. Polo Rossi.

Fabre, Paula (2005). *La privatización de Bodegas y Viñedos Giol. Una experiencia exitosa*. Buenos Aires. CEPAL.

Fondo Vitivinícola Mendoza (1997). *Estudios del mercado del consumo de vinos y bebidas sustitutas*. Mendoza.

Johnson, Hugh (2005). *Historia del vino*. Barcelona. Blume.

Lacoste, Pablo (2011). *Falsificaciones de vino en Argentina. Estiramiento, etiquetas y DO*. X Congreso Internacional de la AEHE. Universidad Pablo de Olavide. Carmona, Sevilla

Lanzarini, J. L. y Mangione, J. (2009). *La cultura de la vid y el vino*. Fondo Vitivinícola Mendoza. Cap. 1. Carbonari, Silvina. Cap. 9. Cobo, Alejandro.

Stein, S. (2008). *El vino y sus revoluciones: una antología histórica sobre el desarrollo de la industria vitivinícola argentina*. Mendoza, EDIUNC.

Oreglia, Francisco (1964). *Enología teórico- práctica*. Buenos Aires.

Richard Jorba, R. (1998). *Poder, economía y espacio en Mendoza. 1850- 1900:*

Del comercio ganadero a la agroindustria vitivinícola. Mendoza. UNCuyo. FFLyL.

Pérez Romagnoli, E. *Artisanos, trabajadores metalúrgicos y vitivinicultura moderna en Mendoza (1885- 1930)*. Instituto de Geografía. Universidad Nacional de Cuyo, CRICYT ME. CONICET.