

La Educación como factor de consolidación del modelo vitivinícola. La Escuela Nacional de Vitivinicultura.

Ceverino y Viviana.

Cita:

Ceverino y Viviana (2013). *La Educación como factor de consolidación del modelo vitivinícola. La Escuela Nacional de Vitivinicultura. 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/000-010/625>

**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: 73

Título de la Mesa Temática: Autores y Obras en la Cultura e Identidad de la Argentina
finisecular

Apellido y Nombre de las/os coordinadores/as: Dra. Liliana Ferraro

Dra. Susana Clavel

*La Educación como factor de consolidación del modelo vitivinícola. La Escuela Nacional de
Vitivinicultura*

Ceverino, Viviana

Universidad Nacional de Cuyo

Facultad de Filosofía y Letras

vivice@logos.edu.ar

<http://interescuelashistoria.org/>

LA EDUCACIÓN COMO FACTOR DE CONSOLIDACIÓN DEL MODELO VITIVINÍCOLA. LA ESCUELA NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Magister Viviana Ceverino

Universidad Nacional de Cuyo

Facultad de Filosofía y Letras

vivice@logos.edu.ar

En las últimas décadas del siglo XIX, se produjo en nuestro país un reordenamiento socio-económico a partir de la concreción de las ideas de los hombres de la Generación del 80 y de la conformación de la Argentina Moderna. El ideal de orden y progreso exigirá la apertura nacional hacia actividades económicas determinadas en concierto con el orden mundial imperante. A esta situación se sumará la llegada del ferrocarril, que cambiará en algunas regiones de nuestro país, su fisonomía económica, social y cultural. En el caso concreto de Mendoza, desde el mismo momento de la fundación, las actividades económicas que la caracterizaron fueron el cultivo de cereales, vid y frutales y el engorde de ganado en los potreros de la cordillera. La producción agrícola-ganadera dio origen a una incipiente actividad artesanal e industrial (vinos, aguardientes, frutas disecadas, harinas, aceites, botas de cuero, jabón, grasa y sebo, entre otros productos). Esta situación se prolongó más allá de la mitad del siglo XIX, cuando se produjo la reconversión socioeconómica ya enunciada.

La llegada del ferrocarril a la provincia de Mendoza en 1885, le exigió a la provincia un cambio en su estructura económica. Las harinas cuyanas ya no podían competir ni en calidad ni en precios con las del litoral, ahora rápidamente distribuidas por todo el país a través del ferrocarril. Por otra parte, ya no era necesario el engorde de ganado en los vastos alfalfares mendocinos a partir de la construcción del tren trasandino. Esta situación movilizó a la dirigencia política a incentivar la producción vitivinícola, aprovechando también la mano de obra extranjera calificada que llegaba en los trenes que no sólo portaban fuerza de trabajo, sino también conocimientos avanzados, técnicas y herramientas destinadas a mejorar la industria vitivinícola. El desarrollo económico de la región cuyana siguió los perfiles marcados por los contextos nacional e internacional, pero a su vez protagonizó un proceso endógeno de toma de decisiones y de innovaciones que le permitió el desarrollo posterior.

La transformación socio- económica que se produjo en la región cuyana desde la segunda mitad del siglo XIX y que consagró el modelo vitivinícola fue el fruto no solamente de situaciones dadas por los contextos nacional e internacional, sino de una decisión política que se manifestó en diversos órdenes. Uno de ellos fue el educativo, ya que a partir del fortalecimiento de la enseñanza técnica agraria-vitivinícola se contribuyó al fortalecimiento de la región cuyana-vitivinícola. La creación de la Escuela Nacional de Vitivinicultura así lo demuestra”.

La educación agrícola en Mendoza.

La Quinta Agronómica, primer antecedente de la educación técnica en Mendoza, fue fundada por iniciativa de Domingo Sarmiento en 1853.

Luego del resultado de la batalla de Caseros, que selló el fin del rosismo en nuestro país, Sarmiento, por intermedio del Ministro Gil, sugería permanentemente a los gobernantes mendocinos sobre la conveniencia de fundar una Quinta Agronómica o Quinta Normal que tuviera como finalidad la enseñanza agrícola y técnica y cuya influencia se extendiera a toda la región de Cuyo.

Sarmiento comenzó a gestar colaboración para la instalación de la Quinta en Chile. En primer lugar solicitó elementos al gobierno chileno, para fundar la Quinta. Inmediatamente el pedido se resolvió favorablemente y Sarmiento consiguió distintas variedades de plantas y semillas, adaptables a las características climáticas cuyanas. En realidad era una forma de agradecer a Sarmiento todos los esfuerzos que había realizado durante su exilio, para la instalación en Santiago de una Quinta Normal. Además se eligió al técnico francés Miguel Amado Pouget, residente en Chile para que dirigiera la Quinta mendocina.

Estando Pouget en Chile conoció a Sarmiento con el que trabó una gran amistad. Aceptó su invitación para conducir la Quinta Normal de Mendoza y firmó un contrato donde se estipulaban cuáles serían sus obligaciones.

Desde el primer momento Pouget vio hostigada su labor.. En un primer momento la oposición era a la creación de la Quinta, catalogándola de extemporánea y perjudicial. Pero luego las críticas se centraron en la figura de su director. Se lo acusaba de carecer de conocimientos especiales y argumentaban sobre la pérdida de dinero que sufriría el tesoro provincial solventando los gastos que ocasionaría esta empresa.

Sin embargo, la Quinta vio la luz. Luego de algunas modificaciones al proyecto inicial se creó la Quinta Modelo y Escuela de Agricultura con la sanción de la Ley el 6 de septiembre de 1853.

La labor de Pouget se vio dificultada desde el inicio de su gestión. Recibió un extenso terreno poco prometedor: pedregoso, seco, desperejo y colmado de víboras y arañas. Al exiguo presupuesto destinado se le sumaba la falta de agua para el riego y el inexistente apoyo oficial que comenzó a sentenciar el fin de la Quinta.

Las hostilidades hacia la Quinta continuaban y ahora se trasladaban a la figura de su director. Pouget no decaía. Permanentemente introducía plantas europeas a través de semillas y estacas que le enviaban sus amigos franceses. Como contrapartida, Pouget enviaba especies americanas.

En 1855 logró traer variedades de cepaje francés y el mismo año introdujo de Chile las abejas italianas.

Los embates oficiales no cesaban por lo que, entre los permanentes viajes que realizaba a Chile y al Litoral en busca de los cargamentos que le llegaban de Europa, decidió adquirir un terreno, cerca de los portones del Parque del Oeste para montar allí una granja modelo de su propiedad.

La falta de agua y de brazos no podía sostenerse y el gobierno respondía con decretos que en la práctica no otorgaban ninguna solución. Los alumnos disminuían así como también las partidas presupuestarias. En el presupuesto de 1855, se redujo el sueldo del Director a la mitad.

En mayo de 1858, una comisión encabezada por Emiliano Villanueva procedió a realizar una inspección de la Quinta. El 4 de agosto de 1858 el gobernador Moyano firmaba la suspensión de Pouget en su cargo y el 10 del mismo mes se nombra en su reemplazo a Elías Bertín. La suerte final del proyecto de Pouget estaba echada.

Otro antecedente a tener en cuenta son los Departamentos de Agronomía anexo a los Colegios Nacionales. A pesar del espíritu de creación de los Colegios Nacionales, preparatorio para las universidades, el presidente Nicolás Avellaneda expuso en

reiteradas ocasiones la necesidad de que estas instituciones también brindaran una instrucción general y utilitaria para las industrias locales.

Siguiendo este criterio, en 1870, siendo presidente Domingo F. Sarmiento y Ministro de Instrucción Pública, Nicolás Avellaneda se creó el Departamento de Agronomía dentro del Colegio Nacional, por Ley N° 432 sancionada el 8 de septiembre. El 30 del mismo mes se autorizó al Poder Ejecutivo Nacional a invertir hasta doce mil pesos fuertes para cubrir los gastos que ocasione la instalación de un “Departamento de Enseñanza profesional de Agronomía en cada uno de los Colegios Nacionales de Salta y Tucumán y Mendoza” Esta disposición abarcaba a algunas provincias en las cuales la agricultura era la base de su economía. Este Departamento comprendía una escuela de agronomía y una granja modelo anexa¹.

Posteriormente, por la Ley n° 540 se aprobó el Plan de Estudios para la enseñanza profesional y práctica de la Agronomía, otorgando el título de Ingeniero Agrónomo con cursos de cuatro años y uno preparatorio. Las materias básicas se cursaban en el Colegio Nacional, mientras que el Departamento de Agronomía se responsabilizaba por la teoría y la práctica de las materias estrechamente vinculadas con el ejercicio de la profesión.

Esta decisión de incorporar los estudios agrícolas al Colegio Nacional partía de una marcada debilidad del sistema educativo provincial, que era la carencia de escuelas técnicas o prácticas que prepararan idóneamente a los jóvenes provincianos para asumir la transformación económica que comenzaba a vivir la provincia.

Respondiendo a esta necesidad, se crean en ese año los ya mencionados departamentos agronómicos en los colegios nacionales de Tucumán, Salta y Mendoza, así como los departamentos mineralógicos en los de San Juan y Catamarca. Se procuraba de esa manera hacer más práctico el contenido científico- intelectual de los estudios que se seguían en los Colegios Nacionales.

El Departamento de Agronomía de Mendoza comenzó a funcionar en 1874. En febrero del mismo año se nombró director a Francisco Roca Sanz.

En enero de 1880, el Departamento Agronómico adquirió autonomía, se separó del Colegio Nacional y dio vida a la Escuela Nacional de Agronomía.

La tendencia de materializar una educación utilitaria y práctica se pondrá en marcha, fundamentalmente durante el segundo gobierno de Julio A. Roca impulsada por su ministro de Instrucción Pública, Osvaldo Magnasco. Ambos estaban convencidos de que la instrucción pública debía vincularse más firmemente con la actividad técnica. Consideraban que la instrucción general para ser fecunda, debía centrarse en ciencia, técnica, lenguas vivas y en conocimientos útiles.

Entre las preocupaciones que aquejaban al Presidente se destacó el hecho de que el esfuerzo realizado por el poder político y las familias en pro de la educación de los niños y de los jóvenes, no redituaba beneficios ni para ellos ni para el Estado, ya que la mayoría de ellos terminaba engrosando las filas de la administración pública. Por esta razón, las modificaciones que impulsará estarán centradas en esta premisa:

Siempre la tierra es la base fundamental de nuestra riqueza, el vasto campo en que ha de desarrollarse nuestra actividad por algunos siglos y la verdadera fuente de nuestro engrandecimiento futuro, la noción científica de sus cultivos debiera figurar en los programas de nuestras universidades, escuelas y colegios (La Nación, 1898:6).

Se establecieron como objetivos de la Escuela Nacional de Agronomía dar la instrucción teórico-práctica elemental y profesional que determina su plan de estudios

¹ En el Colegio Nacional se nombró una comisión administradora que controlaba el funcionamiento de la granja modelo. La misma estaba compuesta por Calixto S. de la Torre, Juan C. Albarracín y Nicolás Godoy.

así como también fomentar la producción agrícola y pecuaria de la República en general y en particular de la rama agrícola de la región donde estaba ubicado el establecimiento. La Escuela dependería del Ministerio del Interior de la Nación y estaría bajo la Superintendencia del Departamento de Agricultura.

Los alumnos que estudiaban en la Escuela podían optar por ser Capataces Agrícolas, y sus especialidades: Capataz Agrícola Viticultor y Capataz Agrícola Horticultor y Jardinero. También podían ser Peritos Agrícolas y Profesional de Peritos

Los primeros tiempos fueron de prosperidad para esta Institución. Alumnos de distintas geografías pedían la incorporación a la Escuela, sobre todo por el auge de las carreras cortas frente a la oferta tradicional universitaria, que se percibía en el ambiente de la época.

A principios de 1881 encontramos como director del Establecimiento a Manuel Vázquez de la Morena. Egresado del Instituto Alfonso XII de Madrid, agobiado por la opinión de detractores que en realidad veían en el posible cierre de la Escuela la posibilidad de quedarse con esos terrenos, ampliamente valorizados por la cercanía con el ferrocarril, dejó su cargo, el que fue ocupado por Aaron Pavslowsky, quien le dio un giro al establecimiento vinculándolo directamente con la vitivinicultura. Su pensamiento siempre fue favorecedor a la existencia de escuelas que permitieran la difusión de conocimientos teóricos y prácticos, en todas las provincias cuyas economías fueran sostenidas por la vitivinicultura.

Pavslowsky desarrolló una importante labor en el mejoramiento de las uvas y de los vinos, promoviendo el mejoramiento de los cepajes y de las técnicas de elaboración de vinos. Pavlowsky transformó uno de los locales de la escuela agronómica, en una precaria bodega. Actualmente existe bajo la denominación de Enoteca Giol y se ubica en los entonces terrenos de la Quinta, hoy Centro Cívico de la Ciudad de Mendoza. En esa modesta estructura, se hicieron los primeros vinos de la Escuela. La precariedad de la misma no se tradujo en la calidad de sus vinos, ya que los mismos fueron galardonados en sucesivas ocasiones.

La proyección de este establecimiento excedía los límites provinciales e incluso regionales. Constantemente el Director cursaba invitaciones a los gobernadores de San Luis, San Juan, Jujuy, Corrientes, Salta y Santiago del Estero. En marzo de 1889 el gobierno de Formosa decidió fundar un establecimiento análogo en esa provincia. Para esto se basó en la estructura y en los planes de estudio, como así también en la organización presupuestaria de la Escuela de Mendoza. A partir de 1890, se comenzó a otorgar el título de Ingeniero Agrícola con una titulación intermedia de Administrador Agrícola.

La crisis política y financiera que marcó al país en la última década del siglo XIX también dejó su impronta en la Escuela. Luego de una serie de contratiempos, el 2 de abril de 1891 se produjo el cierre de la Escuela.

En noviembre de 1896, la Escuela de Agronomía fue entregada al Gobierno Nacional. El Ingeniero Agrónomo Ricardo Huergo, Jefe de la Sección de Agricultura, proveniente de Buenos Aires, se encargó del traspaso. En un documento fechado el 16 de marzo de 1896, el Gobierno Provincial se dirige al entonces Ministro de Justicia, Culto e Instrucción Pública, Dr. Antonio Bermejo. Puede verse por un lado la voluntad de cooperar con el Ingeniero Huergo en el acto de traspaso pero por otra parte se solicita la pronta reinstalación de la Escuela. Encontramos aquí la raíz de la Escuela Nacional de Vitivinicultura, ya que por presupuesto nacional se había creado una nueva escuela agronómica llamada Escuela Práctica de Agricultura.

La proyectada Escuela Práctica de Agricultura se transformará en los próximos meses en la Escuela Nacional de Vitivinicultura.

La Escuela Nacional de Vitivinicultura

Con el fin del siglo XIX, la producción vitivinícola alcanzaba proporciones importantes. Crecía sin parar la cantidad de hectáreas cultivadas y también la producción de vino como así también la cantidad de bodegas. Sin embargo el crecimiento vertiginoso de la industria vitivinícola no estaba respaldada por una preparación científica y seria de los productores.

Uno de los autores que develaron esta realidad fue el enólogo italiano Arminio Galanti, quien en 1890, publicó un estudio crítico de la industria vitivinícola argentina y atribuía a la falta de conocimientos científicos y técnicos, los problemas por los que pasaba la industria. Según su opinión estos problemas tenían su raíz en la falta de difusión de variedades de vid, el cultivo en terrenos no adecuados y con sistemas poco productivos y los defectos en la elaboración del vino. En su obra “*La industria vitivinícola argentina*” pedía apoyo al Ministro de Agricultura de la Nación para poder rectificar los errores que evidenciaba esta industria.

A partir de esta necesidad, el Ministerio de Instrucción Pública, por decreto del 5 de mayo de 1897 creó cinco escuelas de agronomía en distintos puntos del país. En Mendoza abrió sus puertas la Escuela Nacional de Vitivinicultura. No fue menor el esfuerzo de preparar los recursos humanos que necesitaba la principal industria de la región *in situ*. Hasta este momento los principales enólogos con los que se contaba habían sido formados en diferentes centros de estudios europeos, principalmente Montpellier, Bolonia y Conegliano. Ahora estos profesionales se convirtieron en muchos casos, en profesores de jóvenes que desde diferentes lugares del país se trasladaron a Mendoza para capacitarse en la actividad vitivinícola. El 3 de agosto de 1897 se inauguró la Escuela y el Ingeniero Agrónomo Domingo Simois, fue su primer director.

Para la instalación de la Escuela Nacional de Vitivinicultura, la Provincia cedería a la Nación los terrenos de la vieja Quinta y las edificaciones donde había funcionado la Escuela Nacional de Agronomía. La cesión total del terreno no se consiguió tan rápido como la ley exigía. Corría el año 1902 y el Ministro de Agricultura seguía reclamando la posesión total del terreno.

La Escuela comenzó sus actividades en un viejo edificio, el cual se fue ampliando con el paso del tiempo e incorporando aulas, laboratorios y la “bodega modelo”, inaugurada en 1902, destinada a la práctica de los alumnos y a tareas de investigación. En 1905 se anexó un taller completo de carpintería, herrería y tonelería. En 1909 se construyó un laboratorio central y una importante estación meteorológica y sismológica a cargo de Pablo Loos. Con el paso del tiempo se fueron comprando diferentes maquinarias. Hacia 1910 se obtenían más de 150 tipos de vinos, se ensayaban cultivos de cepas y se estudiaban las enfermedades de la vid.

Los estudios eran teóricos-prácticos y luego de dos años se obtenía el título de capataces administradores de viñas y bodegas. La cantidad inicial de alumnos difiere de acuerdo a las fuentes consultadas. Algunas hablan de 31, mientras que otras más auspiciosas comentan que comenzó a funcionar con 52 alumnos. Los mismos provenían de las provincias de Mendoza, San Juan, Entre Ríos, Salta y La Rioja. La procedencia de sus alumnos respondía al criterio de las autoridades nacionales de conformar una institución educativa de claro corte regional. Se intentaba capacitar a los futuros responsables de las prácticas vitivinícolas, en provincias donde esta actividad económica era prioritaria o al menos figuraba entre las principales actividades productivas de la misma.

La Escuela Nacional de Vitivinicultura nació con claros objetivos:

1. Preparar profesionales viticultores-enólogos, con conocimientos científicos de orden experimental y práctico suficientemente completo para permitirles organizar, administrar y explotar un establecimiento vitivinícola, sea que esté o no ubicado en la zona de radicación de la Escuela
2. Preparar profesores de enseñanza práctica en la especialidad que dentro del Plan de Estudios de la Escuela se eligiera
3. Evacuar las consultas de orden agrícola-industrial que se le hicieran, suministrando los consejos que le sean solicitados por los interesados.

El 12 de marzo de 1898, el Ministerio de Fomento de la provincia² reglamentó el mecanismo de concesión de becas. Tenían prioridad para acceder a las becas los alumnos que vinieran de provincias vitivinícolas: San Juan, Entre Ríos, La Rioja, Catamarca³, Salta y San Luis, aparte de los aspirantes mendocinos

El curso de 1905 se inició con una nueva organización y con 30 alumnos en primer año. Se establecía un curso preparatorio de cinco meses y tres años y medio de estudios regulares. Se otorgaba el título de Vitivinicultor.

En 1907 se produce una nueva modificación, que es puesta en vigencia en 1908. El Plan de Estudios pasó a tener 4 años y luego de seis meses de práctica en un establecimiento vitivinícola, se egresaba con el título de Viticultor- Enólogo.

La vinculación de la Escuela Nacional de Vitivinicultura con el mundo vitivinícola se concretaba a partir de diferentes acciones. Entre 1910 y 1911, se completó la colección ampelográfica de uvas mesa. Fueron adquiridas en el establecimiento vitivinícola de Alba, en Italia.

La introducción de estas uvas de mesa francesas e italianas motivó a la empresa del ferrocarril Pacífico a emprender varios ensayos de exportación de uvas frescas a Estados Unidos de Norteamérica y a Inglaterra para comprobar en que condiciones llegaban a destino las diferentes variedades. La Escuela preparó un envío experimental con las principales variedades de uva de mesa. Los resultados obtenidos fueron muy buenos, llegando en muchos casos en perfectas condiciones, cotizándose a precios elevados. Se inició así la exportación de uvas frescas cultivadas en la Escuela, a través de la mediación del agente comercial de la empresa ferroviaria, Ricardo Videla.

Una vez verificados los excelentes resultados de los ensayos de exportación de uva fresca cultivadas en la Escuela, algunos productores resolvieron cultivar las variedades de uvas finas y desde entonces comenzó a producirse en la región las variedades de alta fantasía.

En 1911, el gobierno argentino nombró al profesor José Alazraqui como representante en el Congreso Internacional de Vitivinicultura de Montpellier. Representando también a la Escuela Nacional de Vitivinicultura presentó un trabajo con el entonces Director de la Escuela, Leopoldo Suárez sobre *Vitivinicultura Argentina*.

Sin lugar a dudas una de los momentos de mayor esplendor de la Escuela fue bajo la dirección del Ingeniero Leopoldo Suárez. Se fomentaron los estudios ampelográficos, se estudiaron enfermedades de la vid, se experimentó sobre la composición y corrección de los mostos, se trabajó sobre cepajes desconocidos hasta esa época y se concretaron numerosas prácticas industriales.

A partir de 1912 y ante la renuncia del ingeniero Suárez comenzaron los problemas académicos y los conflictos estudiantiles que llevaron a la Escuela a tener períodos que

² Las becas eran costeadas por el gobierno provincial.

³ Encontramos en el Archivo Histórico de Catamarca la comunicación al gobierno de esta provincia, de la creación de la Escuela Nacional de Vitivinicultura, como así también plan de estudio, condiciones de ingreso, sistema de becas, título otorgado, etc. (ver Carpeta 118. Educación. Años 1878-1900).

fluctuaban entre el trabajo cotidiano y huelgas en medio del peligro constante del cierre de la misma.

A la situación crítica que vivía la Escuela se sumaban por un lado la posibilidad del traslado de la misma a campo “Los Andes” en el departamento de Tunuyán, por el otro, el proyecto de creación de una universidad regional con asiento en Mendoza. En agosto de 1912, el diputado nacional Rafael Castillo presentó un proyecto por el que se creaban tres universidades regionales con asiento en Rosario, Tucumán y Mendoza. Esta última estaría constituida por las facultades de Derecho y Ciencias Jurídicas y otra de Ciencias Matemáticas. Si bien se evaluaba el proyecto como beneficioso teniendo en cuenta las considerables distancias que existían entre esta provincia y las casas de altos estudios, se consideraba un error insistir en las mismas profesiones liberales con las que ya contaba el país. Este proyecto finalmente no se concretó y la escuela continuó con sus actividades habituales.

La Escuela Nacional de Vitivinicultura vivió una nueva transformación. Hacia febrero de 1913 se reunieron los directores de las Escuelas Agrícolas de Mendoza, Córdoba y Tucumán con el Subdirector General de Enseñanza Agrícola, Tomás Amadeo, y acordaron el cambio de nombre de las Escuelas y los títulos que otorgarían. Se resolvió que de ahora en más la Escuela Nacional de Vitivinicultura pasaría a llamarse Escuela de Vitivinicultura y Enología de Mendoza⁴ y otorgaría el título de Viticultor- Enólogo.

En 1925 la Escuela comenzó a ser dirigida por el Ingeniero José Raúl Ponce y su funcionamiento adquirió nuevamente un buen ritmo de recuperación. Con el fin de ampliar la capacitación dada por la Escuela, propuso al Ministerio de Agricultura de la Nación un cambio significativo respecto del nombre de la institución y también del título que otorgaría. De esta manera, desde 1933 la Escuela de Vitivinicultura y Enología de Mendoza pasó a llamarse Escuela Nacional de Agricultura y Enología y el título que se comenzó a otorgar desde ese momento fue el de Agricultor Enólogo. Ya no se centraría sólo en la industria vitivinícola sino que también abarcaría la horticultura, la floricultura, la cunicultura la avicultura y la genética vegetal.

En 1937 las autoridades prepararon un nuevo Plan de Estudios con el fin de transformarla en un Instituto Superior. La Escuela comenzaba a vivir su trayecto final. Los proyectos de creación de una universidad regional que venían gestándose desde casi los inicios del siglo XX, verían sus frutos con la creación de la Universidad Nacional de Cuyo, que absorbería a la Escuela de Agricultura y Enología.

El 16 de agosto de 1939, la Universidad abrió sus puertas y sobre la base de la Escuela Nacional de Vitivinicultura se creó la Escuela Superior de Agronomía (más tarde Facultad de Ciencias Agrarias).

La Estación Enológica

Hemos señalado en reiteradas ocasiones la constante preocupación de los productores vitivinícolas por mejorar la calidad de los vinos destinados a competir en el mercado internacional. Por esta razón era imperiosa la creación de un ámbito de investigación, ensayo y experimentación, a lo que el Ministerio de Agricultura de la Nación respondió con la creación de la Estación Agronómica, anexa a la Escuela Nacional de Vitivinicultura. Todas las Escuelas Especiales (explicar qué son) contarán con Estaciones Experimentales en donde se llevaba a cabo tareas de investigación en torno a la producción regional, en el caso de Mendoza, la uva y el vino.

Conforme a este criterio, el Director de la Escuela ya había comenzado a gestionar ante el Gobierno Nacional la creación de una Estación Enológica anexa a la Institución. Al

⁴ En la práctica se siguió llamando Escuela Nacional de Vitivinicultura.

año siguiente se concretó dicha aspiración con la apertura de la Estación Enológica Experimental, anexa a la Escuela bajo la dirección del Ingeniero Agrónomo Julio Fromel, especialista en Química Agrícola. La Escuela y la Estación Enológica se propusieron mejorar las técnicas vitivinícolas por medio de investigaciones y ensayos que luego eran transferidos a los alumnos y a los productores en general.

El 18 de enero de 1903, el Diario “Los Andes” daba cuentas de la creación de la Estación Enológica. En un decreto del Gobierno Nacional del 4 de octubre de 1904, se establecía su función, la cual era *“el estudio y ensayo científicos de los nuevos procedimientos de elaboración y conservación de vinos, corrección de mostos y preparación de levaduras”* (Registro Oficial de la Nación, 1894: 698).

La Estación comenzó su tarea recién en 1905 y trabajaban en ella profesores y alumnos avanzados. Asumió la dirección el enoquímico francés Pedro Cazenave.

La Estación Enológica dependía del Ministerio de Agricultura. Los fines de dicha Estación eran poner al alcance de los que se ocupan de viñas y vinos los conocimientos adquiridos por la ciencia y comprobados por la práctica. Además la Estación se ocuparía de estudiar especialmente las mejores producciones que se obtenían hasta ese momento y de investigar y ensayar nuevos procedimientos con el fin de abaratar costos de producción, mejorar la calidad de los vinos, beneficiando al productor y al consumidor, obteniendo un vino más barato y más higiénico.

Contaba con una biblioteca y una sala de lectura en donde se archivaban las diferentes publicaciones de todos los países en donde había producción vitivinícola, mapas agronómicos, cuadros, planos y dibujos de máquinas, de instalaciones de bodegas, catálogos, etc.

Tenía también tres laboratorios. Uno destinado para realizar análisis generales donde los interesados podían aprender los procedimientos de ensayos rápidos más convenientes, para aplicarlos en sus bodegas. Otro en donde se efectuaban estudios de microscopía, polarimetría y microfotografía con el fin de estudiar los microorganismos presentes en los vinos y un tercero destinado a estudios más completos de microbiología aplicada a la vitivinicultura donde se hacían cultivos de fermentos, con el fin de descubrir las variedades más convenientes para ser cultivadas en esta región, y los microorganismos que alteraban los vinos en su desarrollo. El Director también visitaba las bodegas cuando lo solicitaran para obtener información o asesoramiento.

La Estación tuvo diferentes directores que fueron aportando su experiencia en beneficio de las investigaciones vnicas. En 1915 la estación comenzó a llamarse #estación Agronómica ampliando el espectro de las investigaciones hacia temas vinculados también a la olivicultura y a la fruticultura.

Las tareas de extensión

La difusión de conocimientos técnicos y científicos vinculados a las tareas vitivinícolas fue una constante a partir de la configuración del nuevo modelo económico plasmado en la región a partir de las últimas décadas del siglo XIX. Una serie de publicaciones periódicas ponían al alcance de los productores artículos que asesoraban sobre los avances tecnológicos aplicables al cultivo de la vid y a la producción de vinos. El 1 de agosto de 1904 se publicó por primera vez la “Revista Agrícola”. Esta publicación mendocina, de carácter quincenal, estaba en sus comienzos bajo la dirección del mismo Director de la Escuela. Desde 1905 empezó a salir como órgano de los ex-alumnos y la dirigió Federico Prolongo.

A la “Revista Agrícola”, se le incorporan luego, “Primeras Hojas” y “La Viticultura Argentina”. “Primeras Hojas” fue fundada en 1907 por los alumnos de segundo año de

la Escuela Nacional de Vitivinicultura⁵, Tomás Burgos (h) y Luis Nousseau. Se presentaba como la portavoz de los trabajos e investigaciones de los viticultores-enólogos de la Escuela. Si bien se publicaba con preferencia aquellos artículos y colaboraciones relacionados con la Escuela, se recibían los aportes de todos los estudiantes de otras instituciones que quisieran publicar sus ideas. Se publicaron numerosos aportes científicos de alumnos de la escuela, mantuvieron canje con otras publicaciones similares y también resolvían inquietudes y consultas de los productores. Paralelamente, el esfuerzo de los estudiantes era apoyado por otra publicación, que vio la luz en 1908 y que luego tomó la continuidad de “Primera Hojas”. Nos referimos a “Páginas Agrícolas”. Eran socios honorarios de la publicación el Ingeniero Domingo Simois, primer director de la institución y el Ingeniero Leopoldo Suárez. “La Viticultura Argentina” se editó por primera vez en mayo de 1910. Su dirección estaba bajo la responsabilidad de Leopoldo Suárez, director por ese entonces de la Escuela Nacional de Vitivinicultura. Hacia 1915 apareció una nueva publicación de temática vitivinícola: “La Enología Argentina”, dirigida por Luis Noussan, órgano de difusión del Centro de Viticultores Enólogos de Mendoza.

También como tareas de extensión, invitados especiales ofrecían conferencias a los cuales asistían los vitivinicultores y se publicaban libros y manuales sobre ampelografía, vinificación y cultivo de la vid.

En este sentido, fue criterio de la Escuela Nacional de Vitivinicultura no agotar su acción de formación y capacitación puertas adentro de la institución, sino difundir conocimientos vitivinícolas a través de las palabras de los expertos que buscaron el contacto directo con productores y bodegueros. De acuerdo a este criterio, el Director de la Escuela o alguno de sus profesores, mensualmente dictaban charlas o conferencias que eran informadas a través de la prensa y luego en algunos casos esta publicaba un resumen de las mismas.

Prosiguiendo con las tareas de extensión, en diciembre de 1903, el director de la Escuela Nacional de Vitivinicultura se dirigió al Ministerio de Agricultura proponiendo la creación de un cuerpo de inspectores técnicos. Fundamenta el ofrecimiento en el hecho de que tanto la extensión de los viñedos y la cantidad de las bodegas había aumentando considerablemente en los últimos años. Por esta razón y para garantizar la calidad de los productos sería necesario que por lo menos tres inspectores se encargaran de visitar los establecimientos. Los mismos trabajarían a partir del 1 de febrero y lo harían durante cuatro meses, mientras duraba la cosecha y se iniciaba el proceso de vinificación. Se sugería que los mismos fueran exalumnos de la Escuela, con buen rendimiento académico y que tuviesen por lo menos dos años de experiencia en el trabajo de bodega. Se realizaban también visitas y se resolvían consultas en San Juan, La Rioja y Catamarca reafirmando los servicios que debía prestar la institución a la región vitivinícola.

Los profesores de la Escuela Nacional de Vitivinicultura siempre fueron considerados por el poder político como expertos que no sólo tenían responsabilidades hacia adentro de la Institución, sino que debían participar con sus opiniones y sus acciones en diferentes aspectos que involucraban a la industria madre de la provincia. El año 1903 marcó una de las crisis más importantes de la industria vitivinícola cuyana por lo que el Ministerio de Agricultura de la Nación formó una Comisión de expertos, presidida por Pedro Arata para que determinara las causas de la mencionada crisis. Surgió así la Comisión de Investigación Vinícola formada por Ulises Isola (Jefe de la Oficina

⁵ El Centro de Estudiantes de la Escuela Nacional de Vitivinicultura tuvo una activa participación en la vida económica de la institución. Tenía representación en la Federación de Estudiantes Nacionales Secundarios.

Química local y profesor de la Escuela Nacional de Vitivinicultura), Luciano Garola (enólogo, profesor de la misma escuela e inspector de bodegas de la Oficina Química), Amadeo Conte-Grand (profesor y secretario de la Escuela Nacional de Vitivinicultura),⁶ José Lavenir, Luis Fourcade y Domingo Simios, Director de la Escuela por aquel entonces.

La difusión de los avances vitivinícolas también surgía de las investigaciones realizadas en el seno de la misma escuela a través de su Estación Enológica, como ya lo expresamos. Sin dudas uno de los informes que alcanzó una gran difusión de la obra de Leopoldo Suárez, quien mientras era Director de la Escuela publicó en 1911 *Contribución a los estudios ampelográficos en la provincia de Mendoza*, en donde a partir de las plantas existentes en la escuela se analizaban diferentes aspectos en las diferentes variedades que explicaban las características del producto.

En la Escuela también se inventaron maquinarias diversas: un volatímetro para el dopaje de la acidez volátil (conjunto de ácidos formados durante la fermentación como consecuencia de alteraciones microbianas) y un mostímetro, llamado mostímetro cazenave⁷ que servía para determinar la cantidad de azúcar presente en el grano de uva que daba cuenta del grado de alcohol que adquiriría el vino elaborado con ese mosto.

Por otra parte, durante los meses de febrero y marzo, se dictaban en el laboratorio de la Escuela, clases prácticas destinadas a enseñar a los industriales y propietarios de viñas, el manejo de los instrumentos y la manera en que podía determinarse la acidez de los mostos. Estas clases eran gratuitas y públicas y se dictaban durante 2 horas, dos veces por semana, generalmente los días martes y sábados.

En 1908, el Ministerio de Agricultura de la Nación creó la figura del Agrónomo Regional que fue ocupada muchas veces por egresados de la Escuela Nacional de Vitivinicultura. Sin lugar a dudas era una de las piezas de transferencia más efectiva de los conocimientos científicos en los lugares más alejados de la ciudad y que por lo tanto veían imposible la posibilidad de conectarse directamente con la institución educativa. Este agente dictaba cursos, asesoraba sobre el uso de semillas adecuadas, prevención de plagas, etc. Su función fue absolutamente descentralizaba ya que se trasladaba personalmente a las plantaciones o a las bodegas y ayudaba a solucionar los problemas *in situ*⁸.

El Enólogo Regional fue un importante eslabón entre la Escuela Nacional de Vitivinicultura y las zonas agrícolas más alejadas.

Por su parte, hacia 1910, la Escuela Nacional de Vitivinicultura ponía a disposición del público en general, sus colecciones, bodega y laboratorios para resolver los problemas de índole agrícola que pudieran presentarse en sus tareas. Por otra parte, sus profesores eran solicitados frecuentemente para realizar inspecciones, contestar consultas y brindar apoyo técnico dentro y fuera de la Provincia. Durante la gestión de Leopoldo Suárez, el personal de la Escuela viajó frecuentemente a San Juan, La Rioja y Catamarca para brindar sus conocimientos vitivinícolas.

En 1910, la Escuela Nacional de Vitivinicultura participó de la Exposición Agrícola, Ganadera e Industrial organizada en adhesión al Centenario de la Revolución de Mayo. Expuso 40 tipos diferentes de vinos, más de 120 racimos de uva conservados en formol, órganos de plantas atacadas por enfermedades, latas de conservas de durazno, peras,

⁶ Amadeo Conte-Grand fue el encargado de realizar la investigación en la provincia de San Juan. Su informe fue publicado por la Revista Agrícola.

⁷ Hacia 1916, la prensa ya ofrecía a la venta los volatímetros cazenave y saca muestras cazenave.

⁸ La empresa ferroviaria Buenos Aires al Pacífico puso a disposición del Ministerio de Agricultura, un tren especial gratuito para el traslado de los agrónomos regionales y de distintas colecciones para que pudieran realizar su trabajo.

tomates, etc., aceite producido en la Escuela, muestras de sistemas de podas, etc. Fue premiada con el Gran Premio de Honor por material de enseñanza y por sus publicaciones. Recibió además el Primer Premio por vino Pinot, 1908, Primer Premio por vino tinto y Primer Premio por el vino Semillón, 1907.

La Escuela también fue representada en el Congreso Científico Internacional Americano por su director Leopoldo Suárez y los profesores José Alazraqui, Carlos Reed, Pablo Batistelli, Gervasio Ortiz y Enrique Simois. Estos dos últimos se ocuparon detenidamente de los vinos finos licorosos en Cuyo.

Los profesores y egresados de la Escuela comenzaban a asumir diferentes responsabilidades en el ámbito de la investigación y de la docencia agraria. El entonces Ministro de Agricultura, Eleodoro Lobos, comisionó en 1911 al Enólogo Pedro Anzorena, que se desempeñaba en la Dirección General de Enseñanza Agrícola para que estudiara la situación de los viñedos de Entre Ríos en la costa con Uruguay. La delegación compuesta por el Director de la Escuela, los profesores de Vitivinicultura y Enología, el ayudante bodeguero y alumnos del último año, visitaron Concordia, Salto, San Antonio, y Colón entre otras localidades. Esta comisión emitió un informe que llevó al Director General de Enseñanza Agrícola, Alejandro Carbó, a instalar en Concordia un campo de demostración y de enseñanza para cultivos de viñas, frutales, hortalizas y flores, así como también para la transformación industrial de los cultivos. Finalmente, en febrero de 1912 comenzó a funcionar la Estación Enológica de Concordia, confiándose su organización y dirección técnica al ingeniero agrónomo José Alazraqui, profesor de la Escuela Nacional de Vitivinicultura.

En agosto de 1912, la Escuela participó de la muestra Enseñanza Agrícola de Buenos Aires. La prensa nacional elogió la presencia de la institución en la sección de productos vitivinícolas. Al año siguiente, la Escuela remitió al pabellón industrial de Gualeguaychú, en Entre Ríos, 150 botellas de diferentes variedades de vino, elaboradas en el establecimiento. También se envió vinagre, cognac y aceite de oliva de elaboración propia. Así como también modelos de barriles construidos por los alumnos y una colección de fotografías de las diferentes dependencias de la Escuela.

Con el fin de verificar la inserción laboral de los egresados, la Escuela llevaba un registro de sus graduados, dónde trabajaban y que actividades realizaban.

Muchos eran los servicios que ofrecían la Escuela y la Estación Enológica. Ponían a disposición de los productores e industriales, gratuitamente, sus colecciones ampelográficas, su bodega, sus laboratorios de Química, Patología Vegetal, Entomología, Zymología y Bacteriología. Se realizaban análisis de tierra, agua, mosto, vino, borras y tártaros, ácido tartárico, cítrico y demás productos enológicos, azufres, y abonos. También tareas de reconocimiento de insectos y enfermedades de la viña, árboles frutales, forestales y de adornos, hortalizas, pastos y cereales, aconsejando su tratamiento. También se ofrecían estudios de determinación de los defectos y alteraciones de los vinos, su tratamiento y corrección de mostos.

El Centro de Enólogos

Desde las primeras graduaciones de la Escuela Nacional de Vitivinicultura los ex alumnos tuvieron la iniciativa de nuclearse como centro para la defensa de las condiciones en que se desarrollaba su profesión.

Esta aspiración se concretó a fines de 1914. El 28 de noviembre un grupo de recientes egresados decidieron constituir el Centro de Viticultores y Enólogos⁹. En primer lugar

⁹ Constituyeron el grupo fundacional: Ramón Baca, Alberto Baistrochi, Víctor Bello, Enrique Correa Álvarez, Ángel Cremaschi, Francisco Croce, José Delgado, Arnaldo Guiñazú, Romeo Lanteri Cravetti,

se nombró una comisión directiva fundadora que convocó a la Asamblea General de Enólogos egresados de la Escuela para nombrar una comisión provisoria para que confeccionara los estatutos. La misma se reunió el 15 de enero de 1915 y se encargó la redacción de los estatutos a Luis Noussan, Enrique Simois y Enrique Correa Álvarez, los que se aprobaron el 7 de febrero. Paralelamente y con la colaboración de Pedro Anzorena comenzaron a trabajar en la elaboración de un proyecto de ley que reglamentara oficialmente la carrera.

Fueron los objetivos del Centro:

- 1) Propender por todos los medios a su alcance a la estrecha vinculación de los diplomados de la Escuela Nacional de Vitivicultores
- 2) Difundir los intereses profesionales
- 3) Proyectar y recabar de los poderes públicos la reglamentación de la carrera y todos aquellas medidas tendientes al mejoramiento profesional
- 4) Coadyudar a la marcha y buen nombre de la Escuela Nacional de Vitivicultura y Enología
- 5) Promover la celebración de congresos vitivinícolas en la República y presentar en ellos proyectos tendientes a mejorar las condiciones de la industria
- 6) Contribuir al adelanto intelectual de sus socios fundando una biblioteca vinícola-enológica, facilitando los datos, instrucciones, notas, informes, relacionados con la vitivicultura y la enología, o dando conferencias de la misma índole.

La biblioteca comenzó a formarse con las donaciones de Leopoldo Suárez y Luis Noussan y fue su órgano de difusión la revista “La Enología Argentina”.

Con el correr de los meses también se invitó a participar del Centro a los argentinos diplomados en las escuelas de enología de Alba, Conegliano, Avellino y Catania de Italia y Agrícola de Montpellier. Fueron socios honorarios de la institución Modesto Prolongo, Pablo Loos y José Alazraqui, José Ponce, Domingo Simois y Leopoldo Suárez, todos profesores de la Escuela Nacional de Vitivicultura.

A partir de 1915 comenzó a celebrarse el 6 de enero el “Día del Enólogo”. En 1916 se decidió la creación de la Sección San Juan del Centro de Enólogos.

Entre los socios fundadores puede verse la absoluta preponderancia de los egresados de la Escuela Nacional de Vitivicultura en la conformación del Centro de Enólogos. Es importante destacar este aspecto ya que, de acuerdo a lo manifestado en la prensa, el Centro de Enólogos tenía activa participación en las opiniones y toma de decisiones frente a las crisis vitivinícolas, los modos de elaboración, la comercialización de los vinos, etc, por lo que podemos afirmar que la participación de los egresados en la vida vitivinícola fue notoria.

Algunas conclusiones

1) La Escuela Nacional de Vitivicultura no es el primer intento de consolidar la actividad productiva de la región sino que existen fuertes antecedentes: las Quintas Agrícolas de Pouget y Roveder, el Departamento Agronómico anexo al Colegio Nacional y la Escuela Nacional de Agronomía llamada también Quinta Normal o Agronómica.

2) La Escuela Nacional de Vitivicultura fue un instrumento político que contribuyó de alguna manera a la modernización de la vitivicultura mendocina o al menos sirvió de base a una incipiente preocupación por el conocimiento y la educación agrícola.

3) La vida de la Escuela Nacional de Vitivicultura fue fluctuante. En numerosas ocasiones la precariedad de sus instalaciones, la falta de profesores, el exiguo

presupuesto hicieron tambalear su desarrollo. Sin embargo, logró sobrevivir a las dificultades. No fueron pocos los aportes de esta institución. En primer lugar, tuvo a su cargo la formación de los primeros viticultores enólogos, quienes se volcaron a la actividad privada y nutrieron al mismo establecimiento como docentes.

4) Queremos destacar el carácter regional de esta institución ya que siempre contempló beneficios para aquellos alumnos que provenían de las provincias que conformaban la región vitivinícola. Por otra parte, sus egresados y alumnos se trasladaban como difusores de saberes vitivinícolas hacia distintos puntos del país.

5) Un párrafo aparte lo merece la Estación Enológica, ámbito dedicado a la investigación, ensayo y experimentación, anexa a la Escuela Nacional de Vitivinicultura. En ella se mejoraron los cepajes y las técnicas vitivinícolas y la elaboración vínica a partir de investigaciones y ensayos que luego eran transferidos a los alumnos y a los productores en general.

6) La difusión de conocimientos siguió distintos recorridos. Uno de los más logrados fue la publicación de revistas científicas. Como complemento a la tarea docente los profesores o alumnos avanzados dictaban conferencias destinadas especialmente a los productores y visitaban junto a sus alumnos establecimientos vitivinícolas ofreciendo asesoramiento.

7) También surgió de la Escuela el cuerpo de inspectores técnicos, compuesto por ex alumnos que brindaban sus conocimientos a las bodegas en la época de vinificación. Por su carácter regional también se asesoraba a los productores de San Juan, La Rioja y Catamarca.

8) Como parte de las tareas de asesoramiento se destacó también la figura del agrónomo regional, rol que desempeñaron egresados de la Escuela, quienes se trasladaban a lugares más alejados, con producción vitivinícola. Dictaban cursos, asesoraban sobre el uso adecuado de semillas, prevención de plagas, etc.

9) La Escuela Nacional de Vitivinicultura fue también el motor de gestación del Centro de Enólogos, creado en 1914. Eran objetivos de este Centro, mejorar la vinculación entre los profesionales, lograr de los poderes públicos la reglamentación de la carrera, celebrar congresos y contribuir al adelanto científico de los socios.

BIBLIOGRAFÍA UTILIZADA

Fontana, Esteban (1965) "Reseña Histórica de la evolución de los colegios medio-superiores de Mendoza hasta la creación de la Universidad Nacional de Cuyo". Memoria Histórica de la Facultad de Filosofía y Letras. Mendoza: Imprenta Oficial.

Fontana, Esteban (1993) "La Escuela Media mendocina entre 1864 y 1939". Puiggros, Adriana (dirección). *La Educación en las Provincias y Territorios Nacionales (1885-1945)*. Buenos Aires: Galerna.

Girini, Liliana (2006) *La Enoteca. Patrimonio de la tierra del vino*. Mendoza: Fondo Vitivinícola Mendoza.

Hualde de Pérez Guilhou, Margarita (1985) "Los estudios agronómicos en Mendoza". "Aportes e Investigaciones históricas". Mendoza: Instituto de Ciencias Humanas, N° 2, pp.11-26.

Libro del Cincuentenario (1989) Mendoza: EDIUNC.

Marianetti, Benito (1965) *El racimo y su aventura*. Buenos Aires: Platina.

Miranda, Roberto; Iazetta, Osvaldo (1982) *Proyectos políticos y escuela 1890-1920*. Rosario: Editorial Matética.

Richard Jorba, Rodolfo y otros (2006) *La Región vitivinícola argentina. Transformaciones del territorio, la economía y la sociedad*. Buenos Aires: Universidad de Quilmes.

Tedesco, Juan Carlos (2003) *Educación y Sociedad en la Argentina (1880-1945)*. Buenos Aires: Siglo XXI.

Torrassa, Atilio. *Legislación escolar argentina (1959) Enseñanza secundaria, normal, técnica y especial*. Buenos Aires: Tribuna de Educación Popular.
Universidad Nacional de Cuyo (1940) *Creación, Organización y planes de estudio*. Mendoza: Belmonte.