

En busca del vino genuino. Origen y consecuencias de la Ley Nacional de Vinos de 1904

Barrio de Villanueva, Patricia

Instituto de Ciencias Humanas, Sociales y Ambientales
Centro Regional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas
CONICET
pbarrio@lab.cricyt.edu.ar

In search of genuine wine. Origin and consequences of the National Law of Wine of 1904

Resumen

En el marco de la crisis vitivinícola de principios del siglo XX, se generó, entre los agentes implicados en esa actividad, una discusión sobre sus causas y posibles soluciones. Uno de los cambios propiciados fue la renovación de la legislación que regulaba la agroindustria. Este artículo analiza la génesis de la nueva ley de vinos, sancionada en 1904, con el nº 4363, que reguló la actividad hasta fines de la década de 1930 y constituyó un avance en la definición de vino genuino y otorgó herramientas más eficaces al Estado para reprimir la falsificación del vino. Sin embargo, reforzó el modelo de producción de vino en masa y dejó "espacios" de control vacíos que fueron denunciados por otros sectores relacionados con la agroindustria.

Palabras claves: Agroindustria. Vino. Legislación. Mendoza.

Abstract

In the context of the wine industry crisis at the beginning of the XXth century arose between the agents implied in that activity a discussion about its causes and possible solutions. One of the changes propitiated was the renovation of legislation that regulated the agricultural industry. This article analyses the genesis of the new wine law, sanctioned in 1904, number 4363, which regulated the activity until the end of the '30 decade and constituted an advancement in the definition of genuine wine and gave to the State tools more than effective to repress the falsification of wine. However, this reinforced the production of wine in mass and left "spaces" of control void that were denounced by other sectors related with the agricultural industry.

Keywords: Agricultural Industry. Wine. Legislation. Mendoza.

1. Introducción (1)

El cultivo de la vid y la producción artesanal del vino estaban presentes en Mendoza desde la época colonial, no obstante, por distintos motivos, sufrieron un "eclipse" entre finales del siglo XVIII y el último cuarto de la centuria siguiente. Recién a fines de la década de 1840, la provincia logró conformar un nuevo modelo económico productivo: el de "la ganadería comercial con agricultura subordinada". Los vacunos llegados de Córdoba y Santa Fe se reponían y engordaban en los alfalfares mendocinos antes de ser enviados durante el verano, a través de los pasos cordilleranos, al vecino país de Chile (Richard-Jorba, 1998).

A partir de 1870, aproximadamente, este esquema entró en crisis (2) y la elite liberal mendocina impulsó la vitivinicultura industrial. Para que el proyecto alcanzara el éxito, fue

necesaria la llegada del ferrocarril y de la inmigración, y la constitución de un mercado consumidor. Éste, ubicado preferentemente en la región pampeana, se nutrió en forma mayoritaria de inmigrantes adultos de origen mediterráneo y sexo masculino acostumbrados a tomar vino en su dieta diaria. Fuera de Mendoza y San Juan, la nueva actividad productiva se desarrolló, aunque en menor escala, en las provincias de Entre Ríos y Buenos Aires.

En este contexto, el análisis de las dos primeras leyes de vino, la primera de 1893 y la segunda de 1904, nos permite reconstruir el mercado de bebidas vínicas a fines del siglo XIX y principios del siguiente, las discusiones sobre el modelo vitivinícola más conveniente y los intereses divergentes relacionados con la actividad. Sobre esto último, el presente examen no puede dar cuenta de todos los interrogantes planteados en forma acabada puesto que faltan estudios e información sobre los agentes económicos ubicados en los centros de consumo, tales como los importadores, cortadores, comerciantes de vino y consumidores. Finalmente, el estudio de la ley de 1904 reviste importancia porque sus disposiciones tuvieron vigencia hasta la sanción de la Ley General de Vinos N° 12.372, en agosto de 1938.

2. La ley de vinos de 1893

Hasta el desarrollo de la vitivinicultura nacional, el vino consumido en la Argentina procedía de los principales productores mundiales, ubicados en la cuenca del Mediterráneo. Luego, a medida que la industria se fue expandiendo, se fue consolidando el proceso de sustitución de importaciones, tal como puede observarse en la [tabla 1](#).

Tabla 1: Evolución de la importación de vinos a la Argentina (1887-1902)

Rubro	Importación en botellas (por docena)			Importación en casco (HI)		
	1887	1902	Variación %	1887	1902	Variación %
Jerez	3.998	1.329	-67	1.102	155	-86
Oporto	24.359	2.202	-91	2.507	377	-85
Vermouth	54.455	160.691	195	315	90	-71
Vino espumoso	20.122	12.503	-38			
Vino	57.647	8.889	-84			
Vino común				1.073.456	309.282	-71

Fuente: Elaboración propia sobre la base de Arata, 1903: 221

Para nuestro estudio, resulta relevante la disminución de la entrada de la competencia más importante a la producción nacional: el vino común en casco, que era, además, el principal rubro entre las bebidas importadas tanto por el volumen como por el monto pagado en concepto de impuesto aduanero.

Como hemos dicho, los vinos importados provenían de Francia, Italia y España. La bibliografía sobre el tema nos señala algunas diferencias respecto de cada uno de esos comercios. Por ejemplo, hasta la Primera Guerra Mundial, Francia era el mayor proveedor del producto (Balán, 1978), y aunque no rivalizaba con el vino local ya que era demandado por los sectores medios y altos de la sociedad, su comercio se vio afectado por la elaboración de los caldos argentinos. Respecto de los vinos español e italiano, si bien una parte era colocado en igual segmento del mercado que en el caso anterior, (3) la mayoría satisfacía la misma demanda que los vinos nacionales, y como debía pagar altos impuestos aduaneros, normalmente era “estirado” (aumento del volumen) para bajarle el precio. Sin embargo había una diferencia entre ambos. El vino italiano se cortaba (mezclaba)

usualmente con el cuyano,(4) y sus introductores en la Argentina se dedicaron a comerciar este último articulando exitosamente ambos productos,(5) y con el tiempo reemplazaron el vino por los textiles italianos baratos (Fernández, 2000:2). La situación de los agentes españoles fue diferente puesto que los vinos comunes constituían un rubro muy significativo entre los bienes importados de ese origen. Si bien la Cámara Española de Comercio de la República Argentina en un primer momento supuso que el proteccionismo a la producción de vinos nacionales era sólo una política transitoria en función del déficit de la balanza comercial, comprobó que “se había formado un poderoso *lobby* de productores cuyanos con fuertes apoyos en el gobierno nacional y en los de las provincias vitivinícolas” (Fernández, 2000: 2). Además, no buscaron alguna forma de complementación como en el caso de los italianos. En efecto, los caldos españoles, de alto contenido alcohólico, eran estirados sin incluir el corte con los cuyanos, y consecuentemente eran los serios competidores de la industria nacional (Balán, 1978). Finalmente, los importadores de estos países se encontraron con la contradicción de que, desde principios de siglo, los principales bodegueros mendocinos eran de origen italiano y español, quienes se convirtieron en competidores “de la producción metropolitana y defensores de un proteccionismo que alentara contra aquella” (Fernández, 2000:3).

Un segundo grupo de agentes que rivalizaban con los productores de vino nacional eran los fabricantes de bebidas vínicas y artificiales (cuya especificación analizaremos a través de la ley), que imitaban el sabor del vino natural.(6) Como tenían un costo de elaboración inferior al de este último, el Estado nacional protegió la vitivinicultura de esta competencia por medio de impuestos diferenciales: hasta 1898 el vino natural argentino no estuvo gravado, y cuando lo fue, entre ese año y 1904, pagó una tasa inferior a la de los importados y del resto de las bebidas vínicas nacionales.

Un dato a tener en cuenta es que el vino mendocino (y argentino) era, en general, de escasa calidad. En esto operaba la falta de conocimientos técnicos tanto en lo referente a las labores culturales del viñedo, como a la ampelografía (7) y la enología. No es que no se hubiera querido fabricar mejores productos. El grupo modernizante que impulsó la vitivinicultura industrial en Mendoza, integrado por Emilio Cívita, Eusebio Blanco y Tiburcio Benegas entre otros, quería aplicar el modelo francés, considerado como el ejemplo a seguir para elaborar buenos vinos.(8) No obstante, este proyecto no se pudo aplicar por la falta de estudios y experiencia sobre una actividad compleja, que necesitaba un proceso de investigación y aprendizaje lento (Rodríguez Vázquez, 2003, 2005a y 2005b); y por las características del mercado ya señaladas que, en general, no tenía mayores exigencias de calidad y buscaba menores precios. Justamente esta situación explica la heterogeneidad de bebidas vínicas (naturales o no) que circulaban en la Capital Federal, y en las provincias de Buenos Aires, Santa Fe, Entre Ríos y Córdoba.

En ese contexto, en 1893 se sancionó la primera Ley de Vinos Nº 3029. Su autor fue el Director de la Sección de Química Nacional, Pedro Arata,(9) quien se basó, según sus palabras, en una ordenanza municipal de la ciudad de Buenos Aires del año 1884 y en la legislación alemana (Arata, 1903:225-227). Analicemos brevemente su contenido. La ley no hacía más que reconocer las bebidas vínicas que se fabricaban en esa época, es decir el vino natural y otros tipos de caldos no genuinos con la única condición de que se especificara en el envase las modificaciones realizadas a la bebida o su origen, y no afectara la salud pública.

Tabla 2: Bebidas vínicas no genuinas (Ley de Vinos Nº 3029, 1893)

	Vino con la adición de sustancias	Vino “enyesado”, “encabezado”, “azucarado”, “aguado”
	Caldos fabricados a partir de	Vino “de pasas”,

1. Bebidas que tenían por base la uva o el vino	la fermentación de pasas y de orujos	Vino "petiot"
2. Bebidas artificiales que imitaban el sabor del vino	Caldo hecho con agua, azúcar, ácido tartárico o cítrico, tamarindo, esencias artificiales, sauco, glicerina, etc. etc. "Cualquier preparación que, aún conteniendo vino, haya sido adicionada de colorantes vegetales inofensivos".	

Fuente: Arata, 1903: 225-227.

Los vinos no genuinos contemplados en la ley se dividían en dos tipos (tabla 1). El primero, que reunía a las bebidas que se fabricaban con la materia prima de la uva o el vino, se dividía en dos subgrupos: uno que tenía por base el vino pero con la adición de sustancias determinadas (como alcohol, azúcar, carbonato cálcico y yeso en ciertas proporciones), que le hacían perder el carácter primario, por lo cual la ley aceptaba aplicarles la denominación de vino pero con el requisito de que tuvieran letreros indicativos ("vino enyesado", "encabezado", "azucarado", "aguado"); otro comprendía a las bebidas producidas por medio de la fermentación de orujos (vino "petiot") y de pasas de uva (vino de "pasas"). Este último era especialmente importante para los sanjuaninos, quienes eran los principales productores de pasas. El segundo tipo era el de las bebidas artificiales que imitaban el sabor del vino.⁽¹⁰⁾

Los organismos responsables del control de la bebida eran dos: la Dirección General de Impuestos Internos y las Oficinas Químicas, nacional, provinciales y/o municipales. Estas últimas serían las encargadas de velar por la pureza de los caldos introducidos al país, la provincia o el municipio, mientras que la primera vigilaría las fábricas de vinos artificiales, el comercio de vinos y clientela de las destilerías sometidas a impuestos. Como en el momento de promulgarse la ley, el vino no estaba gravado, no se contemplaba la inspección de las bodegas. El decreto reglamentario salvó esta situación al establecer la vigilancia de las fábricas "en general" (es decir incluyendo las bodegas, las cuales, en su gran mayoría, tenían destilerías de alcohol en su interior) (Arata, 1903: 227-230).

3. La crisis de principios del siglo XX y la nueva ley de vinos

Las imprecisiones de la ley de 1893 (11) y las deficiencias en el control estatal sobre la producción y circulación de bebidas alcohólicas propiciaron la realización de la adulteración del vino. Ahora bien, es difícil medir la incidencia de esta práctica sobre el volumen total del vino en circulación. Sabemos que una forma de fraude era el que realizaban los pequeños elaboradores, quienes frecuentemente, debido al escaso conocimiento enológico, agregaban ciertas sustancias al vino enfermo para quitarle su mal sabor, o mezclaban el sobrante de caldos de la temporada anterior con la nueva producción. Otra situación era la de aquellos que aplicaban técnicas para estirar el vino o, directamente, hacían pasar por éste a bebidas no genuinas.⁽¹²⁾ Lo cierto es que las quejas por el fraude, la mala calidad del vino y la imposibilidad de producir tipos fijos eran frecuentes entre los consumidores,⁽¹³⁾ aunque se agravaban en las etapas de crisis debido a que, además, se buscaba compensar la pérdida de ganancia con el envío al mercado de un mayor volumen de vino, lo que retroalimentaba la tendencia bajista de los precios. Este mecanismo explica el debate que en torno a estos temas se desatara durante la crisis vitivinícola ocurrida en Mendoza, entre 1901 y fines de 1903 (Barrio de Villanueva, 2006a: 131-155). ⁽¹⁴⁾

Los bodegueros mendocinos denunciaron que los principales responsables de la falsificación vínica eran los comerciantes mayoristas y minoristas de las grandes ciudades

argentinas; por ello plantearon la necesidad de promover el tratamiento de otra ley de vinos que salvara los defectos y vacíos de la vigente, y que por su rigurosidad evitara las rutinas ilegales. Asimismo, se produjo una verdadera lucha simbólica sobre el permiso que daba la ley nacional de utilizar el nombre de vino a bebidas no naturales, situación considerada por los mendocinos como una competencia desleal, sobre todo porque, desde 1897, la ley provincial Nº 47 prohibía la producción de esas bebidas (Provincia de Mendoza, 1925: t. V, 1.991-1.992).

Sin embargo, el primer proyecto de reforma de la ley de 1893, presentado por el legislador nacional Julián Barraquero a la Cámara de Diputados en 1901, ⁽¹⁵⁾ no respondió a las expectativas de los elaboradores mendocinos reunidos en el Centro Vitivinícola. Constaba de sólo seis artículos y, si bien reconocía que el vino genuino era el obtenido de la fermentación del zumo de la uva fresca o simplemente estacionada, aceptaba el nombre de “vinos no genuinos” para las bebidas mencionadas por la ley de 1893. Aquellos que hicieran circular como bebida genuina la que no lo era se harían pasibles del decomiso de la mercadería y de un día de prisión, conmutable por cincuenta centavos por cada litro, sin perjuicio de lo establecido en el Código Penal o las leyes de higiene.

Ahora bien, el núcleo central de la ley era la determinación de que los vinos extranjeros no podrían ser objeto de ninguna manipulación (corte, mezcla, etc.). Con esto se atacaba los intereses de los importadores de vino, especialmente italiano. Es que, para Barraquero, la mayor estafa que se realizaba a la actividad productiva y al fisco era la mezcla de los vinos importados con una alta graduación alcohólica y nivel de extracto seco ⁽¹⁶⁾ -que le daba cuerpo y color-, con los caldos aguados y de mala calidad comprados en las zonas productoras nacionales. Finalmente, el texto establecía la prohibición de circular y expender al público vinos alterados o con sustancias nocivas para la salud, pero se permitía que pudieran comercializarse para otros usos con la previa autorización de la Administración de Impuestos Internos y las Oficinas Químicas nacionales. A los que infringieran la última norma se les decomisaría la bebida y recibiría las penas establecidas en el Código Penal (Barraquero, 1926: 57-58).

Como adelantamos, no hubo acuerdo con el contenido del texto. Por ejemplo, Arminio Galanti y Nicolás Arzeno dirigieron una carta al presidente del Centro Vitivinícola, haciendo otra propuesta: la futura ley sólo debía prohibir la elaboración de vinos con otras sustancias distintas al zumo de uva, dado que la industria no estaba madura para las exigencias del plan de Barraquero. Además, continuaban los autores, no había estudios que determinaran los tipos de vinos que se podían producir en “virtud de las condiciones climáticas y físicas. Nosotros no tenemos vinos de corte”, y defendían esa práctica realizada entre los “miles y miles de vinos débiles, faltos de principales elementos indispensables” y los caldos importados, tal como lo “exige la moderna enología”. Tampoco se podía desnaturalizar “la enorme cantidad de vinos enfermos que existen actualmente en la provincia puesto que había medios para sanearlos”. El legislador, señalaban, se había equivocado al basar su propuesta en las leyes italiana y francesa porque la realidad de la vitivinicultura argentina era diferente a la de aquellos países. Y concluían: “La producción vinícola del país mejorará cuando haya sido sometida a un estudio serio y prolijo de personas técnicas competentes (*El Comercio*, 21-5-1902:2 y 27-5-1902:2). En definitiva, para Galanti y Arzeno había una “buena articulación” entre la industria no madura y la importación de vinos para corte. Debemos aclarar que, además de especialista en vitivinicultura, Galanti era intermediario en Mendoza de comerciantes de vinos ubicados en Buenos Aires, por lo que es muy probable que estuviera relacionado con importadores italianos (Barrio de Villanueva, 2007:160).

Las opiniones de Galanti encontraron eco en la mencionada asociación, la cual defendió que la nueva ley solo debía establecer que se podría elaborar, comercializar y expender bajo la denominación de vino “el producto de la fermentación de uva fresca” centrandose su interés en prohibir la elaboración de bebidas vínicas no genuinas confeccionados con pasas de uva,

orujo, alcohol, miel, y otros agregados (*Los Andes* , 16-5-1902:6 y 29-5-1902:5).

En esta puja por delinear la nueva ley, hay que mencionar a los productores sanjuaninos de pasas de uva que promovían que éstas fueran aceptadas como materia prima para elaborar vino natural (*El Comercio* , 28-8-1902:2). Como consecuencia de estos desacuerdos, se suspendió el debate de la ley en el Congreso Nacional. Por eso, durante 1902, Barraquero se dedicó a buscar consenso para un nuevo proyecto. En primer lugar utilizó la prensa para defender su postura respecto de los vinos importados para corte. Argumentó que su adquisición constituía una erogación al país de unos “30 millones de pesos anuales” (*El Debate* , 5-12-1902:2) , además de contribuir a la falsificación del producto puesto que en Mendoza, continuaba el diputado, a muchos vinos tintos con un nivel alto de extracto seco, le echaban “agua hasta bajar la ley de extracto a cerca de 24 y agregan alcohol para corregir la graduación” y los enviaban a Buenos Aires para cortarlos con vinos importados” (*El Debate* , 19-5-1902:2) .

También intentó llegar a un acuerdo con el Centro Vitivinícola . Se reunió con sus miembros, en mayo de 1902, para convencerlos de la necesidad de exigir la presencia de extracto seco en los vinos nacionales (y así evitar que se vendieran aguados a los mayoristas extrarregionales), y de prohibir la fabricación de alcohol en las bodegas. Esta última propuesta desencadenó una férrea oposición porque la producción de alcohol vínico en las bodegas era una salida frente a la crisis ya que se lo vendía a los elaboradores de coñac a un precio superior que el vino. Pese a este intento, la escisión estaba planteada, como claramente lo manifestó el número de los concurrentes a la asamblea de la asociación: seis bodegueros y “el ingeniero enólogo Sr. Garola”. El propio Barraquero confesó que el gremio había enviado otro proyecto a Pedro Arata para que también lo presentara al Congreso (*El Debate* , 5-12-1902:2).

Sin embargo, el legislador contaba con el apoyo del gobernador Elías Villanueva y de un grupo de industriales quienes, en julio de 1902, comenzaron las reuniones para formar una nueva entidad gremial (*Los Andes* , 17-6-1902:5). El objetivo principal de esta asociación era conformar una cooperativa, tal como promovía el ejecutivo a través de la ley provincial N° 243 de setiembre de ese año (Barrio de Villanueva, 2006b:192-195). Justamente, el plan de Elías Villanueva de concentrar la oferta del vino mendocino a través de hasta tres grandes cooperativas se articulaba con el de Julián Barraquero de desalojar del mercado nacional los vinos importados para corte. Él mismo aprobó la iniciativa de la cooperativa porque podría “regularizar el comercio de vinos ya que bastaría el 70% de la producción total de comercio de vinos en la cooperativa para que esta pudiera imponer o fijar el precio [del vino]” (*El Debate* , 5-12-1902:2) . No obstante el acuerdo entre los dos dirigentes, ambos proyectos fracasaron.

En 1903, Julián Barraquero presentó una segunda propuesta en el Congreso Nacional que permitía la producción y circulación de distintas bebidas vínicas: la genuina (obtenida por la fermentación de uva fresca) y las no genuinas. Estas últimas, en adelante, se llamarían “vinos trabajados” y comprendían los caldos producidos a base de orujos (“petiot”), vinos a los que se le agregaran sustancias que alteraran su composición,(17) o que no tuvieran cierta cantidad de extracto seco establecida por la ley;(18) y finalmente, la mezcla de estas bebidas con el vino genuino. Sólo el caldo producido con pasas en cierta proporción, aunque se reconocía que no era genuino, se le permitiría denominar de “vino de pasas”. Esto era una concesión a los productores de San Juan para contar con su apoyo. El resto de bebidas que imitaran en sabor del vino y que no estuvieran contempladas en el texto de la ley pasarían a denominarse “bebidas artificiales” (Barraquero, 1926: 89-91). Estas disposiciones, que no modificaban sustancialmente la ley de 1893, fueron nuevamente resistidas por el Centro Vitivinícola.

Respecto de los vinos importados para corte, como contenían una cantidad mayor de extracto seco que la aceptada por el proyecto, se convertían en “vinos trabajados” no aptos

para ser cortados con los caldos nacionales. Asimismo, la inclusión de esta exigencia permitía unificar criterios con la ley provincial N° 255, de principios de 1902 (Provincia de Mendoza, 1925: t. VII-VIII, 2.659), que determinaba parámetros de extracto seco en los vinos mendocinos.(19) Por último, se disponía la exigencia de un análisis químico-enológico al vino antes de ser librado al consumo. Los entes encargados de realizar esta fiscalización serían las Oficinas Químicas nacionales, a crearse en distintas ciudades del país. También se contemplaban las penalidades a los infractores de la norma, aunque se dejaba para el reglamento de la ley la referencia a los agregados químicos permitidos y prohibidos. La propuesta del diputado nacional se complementaba con otros cinco proyectos de ley que, aunque en su opinión eran necesarios para el desarrollo genuino de la industria, no fueron aprobados en el Congreso.(20)

Al mismo tiempo, otro proyecto de ley vinos, confeccionado por Pedro Arata, fue presentado al Senado de la Nación. Además del autor de la primera ley de vinos (1893), era el presidente de la Comisión nombrada por el Ministerio de Agricultura de la Nación para estudiar las causas de la crisis de la vitivinicultura cuyana, en 1903.(21) En esta última función había tenido que mediar en un conflicto entre algunos bodegueros que trabajaron para la mencionada Comisión y el gobernador Elías Villanueva.

En acuerdo con el Centro Vitivinícola (y en oposición a Julián Barraquero y a Elías Villanueva), el texto sostenía que lo importante era establecer que sólo podría venderse como vino “ el producto de la fermentación de uva fresca ó simplemente estacionada”. Esto suponía, a nuestro criterio, dos cosas: rechazar la colocación del nombre de vino a otras bebidas vínicas no genuinas (como lo aceptaba el texto de Barraquero) y, probablemente, permitir el traslado de la uva a un lugar de elaboración alejado del de producción; por ejemplo Buenos Aires, donde había bodegas.

En segundo lugar, consideraba que la ley sólo debía limitar las prácticas enológicas permitidas y prohibidas sin incluir parámetros enológicos como los del extracto seco, ni artículos referidos a la represión de los delitos. Distinguía entre los vinos importados que se consumían directamente y los de corte; éstos últimos serían vendidos con intervención de la Administración de Impuestos Internos. Con esta disposición se reconocía la práctica del corte de los caldos importados y argentinos (Arata, 1903:243-245).

Respecto del extracto seco, que pareció estar en el centro de las disidencias, Pedro Arata opinaba, al igual que otros especialistas,(22) que la propuesta de Barraquero era errada. Señalaba que “esas cifras límites pueden representar las medias de composición de los vinos naturales, pero en manera alguna responden a la composición de los vinos, que en la región vinícola de Cuyo se producen y preparan” (Arata, 1903:243-245) .

4. La discusión en el Senado de la Nación y la nueva ley de vinos 4363

Los dos textos fueron discutidos en el Senado nacional a partir de setiembre de 1903. En esa oportunidad, el senador mendocino Tiburcio Benegas, que apoyaba el proyecto de Pedro Arata, entorpeció la votación del de Barraquero solicitando se llamara al Ministro de Agricultura a la Cámara , quien concurrió al recinto días después. Con este tipo de maniobras, se frenó el tratamiento de la ley un año mientras los grupos antagónicos trataban de obtener el apoyo suficiente para aprobar su propuesta preferida. Finalmente, debieron negociar el contenido de la ley.

Julián Barraquero, además del gobernador Elías Villanueva, era respaldado por Aarón Pavlovsky -considerado una autoridad en el tema (23)-, por funcionarios consultados por la Comisión de Hacienda de la Cámara de Diputados como el Jefe de la Oficina Química Nacional y de Impuestos Internos (*El Debate* , 21-9-1903:2); y por algunos poderosos bodegueros de San Juan y de Mendoza.(24) Por su parte, Pedro Arata era defendido por el Ministro de Agricultura, por los senadores Maciá (de Entre Ríos) y Benegas. Éste, a su vez,

era seguido por un grupo de bodegueros;(25) y por los cortadores de vino (*El Debate* , 26-9-1903:2).

La discusión en torno al proyecto de ley muestra dos aristas del tema: por un lado, el desarrollo de los conocimientos enológicos en orden a establecer los criterios de autenticidad y las posibilidades técnicas de aplicarlos; por otro, la puja de intereses: Barraquero se constituía en un protector de la vitivinicultura nacional frente a la importación del vino. Galanti, por su parte, defendía la exclusividad de la denominación de vino a la fermentación de la uva y, aunque reconocía la mala calidad de los caldos argentinos y la necesidad de cortarlos con los italianos, pensaba que esta rutina era necesaria hasta que se lograra superar el empirismo de los productores, y se desarrollaran y aplicaran los conocimientos vitícolas y enológicos que mejoraran la industria nacional del vino. Se oponía, consecuentemente, a incorporar a la ley parámetros fijos (como el del extracto seco) para establecer la autenticidad del vino. Pedro Arata, por su parte, se ubicaba en igual dirección al criticar los impuestos aduaneros y al sostener que lo único que había que establecer legalmente eran las adiciones permitidas y prohibidas. Tiburcio Benegas y Domingo Simois, finalmente, no obstante coincidir con la opinión de Galanti y de Arata en cuanto al tema del extracto seco, eran defensores de la producción de vinos de calidad y genuinos, de tipos estables y, como consecuencia de esto, el director de la Escuela Nacional de Vitivinicultura de Mendoza planteaba la reducción de los intermediarios hasta lograr la venta directa del vino.

La ley fue finalmente sancionada el 12 de setiembre de 1904 (Anales de la Legislación Argentina , 1889-1919:625-626) y, según el periodismo constituyó una “transacción en las Cámaras entre los partidarios de una ley proyectada por Barraquero y otra que el Dr. Arata presentó al entregar el resultado de su investigación” (*El Comercio* , 18-2-1905:5) . La comparación y análisis de los tres textos (los dos proyectos y la ley) corroboran esta afirmación. En líneas generales, se puede establecer que la norma recibió la influencia de Barraquero en varios aspectos. El primero fueron las exigencias de autenticidad del vino (art. 2), aunque con modificación en el caso del extracto seco; la prohibición de circular y vender bebidas artificiales como si fueran vino genuino (art. 10); la obligación tanto de vender los vinos importados en el envase con el que eran introducidos al país (art. 11), como de realizar el análisis previo al consumo de todo vino nacional y extranjero (art. 12); y las penas a los infractores de la ley (artículos 13, 15 y 17). Por su parte, Arata aportó al texto de la ley los siguientes aspectos: la definición de vino genuino (art. 1), las prácticas enológicas permitidas (art. 3), las sustancias que no se podían agregar al vino ni permitían venderlo como tal (art. 4), la obligación de destilar los caldos averiados y alterados para evitar su comercialización (art. 5) y la negativa de llamar vino a aquellas bebidas que no cumplieran con las condiciones de autenticidad establecidas en la ley, las que se denominarían bebidas artificiales (art. 7). Por último, destaquemos que algunos párrafos de la disposición legal no pueden ser rastreados en estas fuentes. Al respecto, se destaca uno sobre la división espacial en la producción de bebidas alcohólicas con el fin de combatir la falsificación: en las bodegas sólo se podría elaborar vino, destilar orujo y vino, y rectificar alcohol; mientras que las bebidas artificiales debían producirse en lugares específicos con autorización del Poder Ejecutivo (art.9).

En la ley pueden distinguirse cuatro grandes temas: la defensa del vino natural frente a otras bebidas; las normas enológicas permitidas, el control de la elaboración y los castigos a los infractores de la ley. La definición de vino como “la fermentación de la uva fresca o simplemente estacionada” (art.1), y la prohibición de llamar como tal a las bebidas obtenidas con pasas y con orujos, y a los denominados “vinos trabajados” significó un triunfo de los bodegueros respecto de los fabricantes de las bebidas vínicas (artificiales y no), y de los productores sanjuaninos de pasas, quienes se habían opuesto al contenido de este punto de la ley. En adelante, a este conjunto de bebidas se las llamaría “artificiales”, a excepción de

los vinos espumosos, el vermouth, vinos medicinales y la sidra (artículos 2 y 7). Por otra parte, la definición reconocía la posibilidad de exportar uva para ser elaborada en otros lugares, especialmente el Litoral.

El segundo criterio de autenticidad era la presencia del extracto seco, el cual, como parte de la negociación, fue inferior a la propuesta original de Barraquero: para el vino tinto 24 - 35 por mil y para el blanco menos de 17 por mil. Los límites tenían una excepción en los "vinos finos embotellados" (art. 2, incisos 4 y 5). Además, se incorporó, como atenuante, que aquellos vinos que no cumplieran con esa exigencia podrían probar su legitimidad a través del análisis de las uvas con que fueron producidos (art. 8).

En cuanto a los procedimientos enológicos y condiciones que debía reunir el vino sano, quedó determinado en los artículos 3, 4 y 6. Asimismo se establecía que el Poder Ejecutivo podría realizar modificaciones a "las correcciones enológicas permitidas" y, también, declarar a "otras sustancias nocivas por su calidad y cantidad" de acuerdo "con los progresos de la ciencia y las condiciones regionales" (art.5).

Sobre el control a la elaboración del vino, la nueva ley marcó con mayor precisión el control del Estado nacional sobre la agroindustria del vino. Se prohibía la introducción, circulación y venta con el nombre de vino de bebidas que no cumplieran con las condiciones del artículo 1, debiendo éstas llevar una etiqueta con la denominación de "bebida artificial" en un lugar visible del envase (art. 10). Los vinos extranjeros debían ser vendidos en sus cascotes de origen, o embotellados con intervención del Poder Ejecutivo, y siempre con los certificados de procedencia y análisis del país de origen (art. 11). Esto suponía, aunque no expresamente, la prohibición de cortar vinos extranjeros y nacionales. Se preveían controles oficiales en las bodegas para evaluar si la producción de caldos se correspondía con la uva ingresada (art. 18). La norma, además, establecía el análisis previo a todo vino librado al consumo en las Oficinas Químicas Nacionales o por aquellas habilitadas por el Poder Ejecutivo (en el caso de Mendoza la Oficina Química Provincial). Los vinos averiados o enfermos serían destilados con la intervención del Estado y utilizados como alcohol (art. 5).

Finalmente, la ley establecía los castigos para los infractores, que incluían multas (que iban desde \$0,50 a \$500 según el caso y con posibilidad de duplicarse por reincidencia), decomiso de la mercadería, inutilización del vino y 15 días de arresto por cada mil litros o fracción de vino averiado y/o enfermo (artículos 14 al 17). Este último artículo determinaba una forma de estímulo a los denunciantes de la defraudación puesto que recibirían el 50% de los decomisos y del valor de las multas que el Estado cobrara.

Sin duda la ley de 1904 constituyó un avance frente a las indefiniciones del ordenamiento de 1893, al determinar criterios claros sobre lo que era el vino genuino y descartar ese nombre para otras bebidas similares. No obstante, al fijar como condición de vino natural la presencia de un alto contenido de extracto seco (para la media de los caldos tintos mendocinos) se tendió a la producción de vino común, cuyas características principales eran alta graduación alcohólica y mucho cuerpo.

Por otra parte, es necesario destacar el establecimiento de controles a la industria incorporados en el decreto que reglamentaba la ley de vinos, emitido en diciembre de 1904 (Boletín del Centro Vitivinícola Nacional, n.35, 1908: 895-901). Repasemos algunos aspectos. Entre otros puntos, obligaba a la inscripción en los Registros de la Administración de Impuestos Internos de todos los agentes involucrados en la industria: productores de vinos genuinos y de bebidas artificiales, importadores, cortadores, fraccionadores, comerciantes mayoristas y minoristas. Los ámbitos físicos en los cuales se desarrollaban estas actividades –productivas y comerciales- podrían ser inspeccionados, al igual que los libros oficiales que debían poseer en forma obligatoria. Cuando mediara un transporte (marítimo, fluvial o ferroviario) entre el punto de producción y de consumo, la bebida debía ser sometida a un análisis químico por la "Oficina Química" del lugar de origen. Al llegar a destino el mismo organismo podría tomar muestras para que el producto fuera nuevamente

analizado (art. 6º). Por supuesto que estos análisis debían coincidir “so pena de multas a que dieran lugar las infracciones que excedan la tolerancia admitida”. En el caso de que hubiera concordancia se autorizaba su circulación y venta. Por su parte, las empresas de transporte estaban obligadas a corroborar la existencia de los boletos de control de la carga, y a llevar una “guía de conducción” para ser entregada a la Administración de Impuestos Internos cuando lo solicitara en las estaciones, además de comunicar a esa Oficina el momento en que la carga fuera entregada; caso contrario recibirían la multa correspondiente. El reglamento establecía la toma de muestras para cuando mediara una denuncia de vino falsificado o en malas condiciones, la cual podía afectar no sólo a una bodega sino también a depósitos mayoristas, restaurantes, almacenes, etc.

5. La respuesta a la ley

En 1904 se formó una nueva asociación de viñateros y bodegueros, por iniciativa del impulsor de la ley, Julián Barraquero. El *Centro Vitivinícola de Mendoza* tenía como objetivo “hacer efectivas las disposiciones de la nueva ley de vinos”,⁽²⁶⁾ en directa alusión a la posibilidad de denunciar la falsificación del vino por parte de los particulares. Poco después, en 1905, el sindicato mendocino se fusionó con la *Sociedad de Defensa Vitivinícola*, nacida en Buenos Aires con objetivos similares y representantes de la industria de varias provincias y los comerciantes de vinos del Litoral (Girbal-Blacha, 1985-87). El nuevo gremio, llamado *Centro Vitivinícola Nacional*, estaría llamado a durar hasta la década del 30 al igual que la Ley N° 4363 (Ospital, 1995).

La entidad nacional utilizó las herramientas ofrecidas por la nueva disposición para enfrentar el fraude, por lo menos hasta 1906 cuando, superada la crisis vitivinícola, comenzó una etapa de auge económico. Por ello, una de sus primeras medidas fue el pago de subinspectores a las órdenes de la Administración de Impuestos Internos para vigilar comercios y realizar denuncias ante el organismo fiscalizador.⁽²⁷⁾ También, el *Centro* aceptó la defensa del ordenamiento legal frente a los que sectores afectados, los comerciantes minoristas de la Capital Federal (unos siete mil aproximadamente) organizados en tres ligas (Liga de Defensa Comercial, Centro de Almaceneros y Liga de Almaceneros minoristas y anexos). Éstos propiciaron una medida de protesta contra la ley a través del cierre de todos los almacenes del país el día 5 de mayo de 1905 (*El Comercio*, 5-5-1905:2) y presentaron ante el Congreso nacional un proyecto de modificación de la ley y su reglamentación. El *Centro* contestó con un alegato a favor del nuevo ordenamiento legal.⁽²⁸⁾

El enfrentamiento entre el gremio bodeguero y las entidades que reunían a los comerciantes minoristas finalizó luego de una reunión realizada el 26 de julio, durante la cual, con la disidencia de la Liga de Almaceneros y anexos de la Capital, quedó esbozado un proyecto de reforma de la ley (*El Comercio*, 17-8-1905:5) que el mismo *Centro* se comprometía gestionar ante el Congreso.⁽²⁹⁾ El texto fue presentado al Senado de la Nación en setiembre de 1905, aunque no fue tratado (Boletín del Centro Vitivinícola Nacional, n.35, 1908:880-884).

En esta coyuntura de discusión y reforma, la Administración General de Impuestos Internos presentó su propio diseño de texto legal. Su titular, Rufino Varela, hizo pública su opinión de que tanto la ley original (de 1904), como el proyecto de 1905 adolecían de serios errores “tolerados por pedido de los bodegueros que no conviniéndole a sus intereses, acudieron a la comisión de presupuesto de 1906 para que no adoptara la ley severa y realmente eficaz que en esa época presentó la Administración de Impuestos Internos” (*El Comercio*, 3-9-1905:5).

La acusación pública de Varela demostraba que, pese a la eliminación del impuesto nacional al vino, el organismo de control nacional sí estaba interesado en la industria, contrariamente a lo que se pregonaba en algún medio periodístico. También permite advertir

que, cuando alguna decisión política podía perjudicar sus intereses, los industriales actuaban como un poderoso factor de poder. De todos modos, algunas reformas propiciadas por el organismo nacional adolecían de serios obstáculos de implementación en una industria con deficiencias técnicas y de conocimientos poco difundidos, especialmente entre los pequeños y medianos bodegueros amplia mayoría del sector.(30)

6. Conclusión

La génesis de la ley de vinos N° 4363 nos ha permitido conocer las discusiones existentes respecto del diseño que debía adquirir la vitivinicultura argentina a principios del siglo XX: la apertura a la importación de vino o el proteccionismo a la industria nacional; el permiso de usar el nombre de vino a una variedad de bebidas no naturales o la exclusividad de esa denominación al vino genuino. No obstante, los hechos se impusieron claramente porque el proceso de sustitución de importación de vino estaba en marcha, la consolidación de la vitivinicultura fue desalojando del mercado las bebidas vínicas y, finalmente, la nueva ley se constituyó en una herramienta para perseguir a los falsificadores del vino.

Nuestra investigación también dejó en evidencia que no todos los sectores relacionados con la industria del vino (comerciantes minoristas, administración de impuestos internos) participaron de la discusión de la ley. De todos modos, sus disposiciones y las del decreto reglamentario fueron un hito en la conformación de la vitivinicultura nacional. Su texto privilegió la producción de vino natural pero con alto contenido en extracto seco para los parámetros medios del producto nacional, lo cual, si bien tendía a desalojar a los caldos importados (especialmente italianos y españoles) del mercado argentino, consolidaba la elaboración de vinos de masa sin exigencias de calidad. Sin embargo, tuvo dos aciertos importantes que constituyeron una inflexión en la evolución de la agroindustria: el reconocimiento de que sólo podría llamarse vino a la bebida natural producida a partir del zumo de la uva y, en segundo lugar, las disposiciones relativas a la policía del vino, que mostraron, por parte del Estado, la asunción de una función que le correspondía en orden a la salud de la población.

Notas

(1) Este trabajo forma parte de la tesis doctoral *Empresarios vitivinícolas y Estado en tiempos de crisis y de expansión económica. Mendoza, 1900-1912* dirigida por el Dr. Rodolfo Richard-Jorba.

(2) La caída del comercio ganadero con Chile y del negocio de harinas con el Litoral durante los años 70; la llegada significativa de inmigrantes a la Argentina, a partir de la década del 80, que elevó la demanda de vino; y la llegada del ferrocarril a Mendoza, entre 1884 y 1885, que la unió con el principal mercado nacional, el Litoral, y con el norte del país, fueron algunos de los principales factores que impulsaron el cambio del modelo económico mendocino (mayor información en Richard Jorba, 1998).

(3) “Las familias medianamente acomodadas prefieren los vinos comunes extranjeros, españoles, franceses o italianos, que cuestan 50, 60 y 70 centavos el litro a los de Mendoza y San Juan que se expenden en Buenos Aires al menudeo a 25 y 30 centavos (*Los Andes*, 20-1-1903:4).

(4) El vino importado que oficialmente era utilizado para mezclar con el nacional era pequeño: en 1899, de los 168.715 HI de vino cortado, el 17% era importado (29.927 HI), cantidad pequeña en relación con el total del vino común importado (470.000 HI). Esta tendencia continuó hasta 1902, en que por la crisis sólo se cortaron 81.677 HI, de los cuales 10.113 HI eran importados (12%) (Arata, 1903:220). Si las quejas por el exceso de corte de vinos eran ciertas, se trataba de una práctica ilegal,

es decir no declarada a las autoridades ni de la Administración de Impuestos Internos ni de la Oficina Química.

(5) Algunos ejemplos muestran cómo importadores y comerciantes de vinos italianos, complementaron su actividad con la industria nacional. La sociedad Scaramella Hnos., con sede en Buenos Aires que se dedicaba a la explotación de los ramos de compra-venta de vinos argentinos e importados, adquirió, a fines de 1904, una finca en Mendoza y, poco después, tenía bodega y comercializaba el vino Trinacria. El italiano Arturo Dácomo, importador de vino piamontés en la Capital Federal, figuraba como uno de los principales elaboradores de vino en 1903, aunque no era dueño de bodega. Al año siguiente, arrendó viñas y dos establecimientos, y en 1906 compró los bienes que le había alquilado. Desde 1889, la firma Balbiani y Cia de Buenos Aires tenía un depósito al por mayor de comestibles e importaba vino italiano, aunque después se dedicó a la compraventa de vinos nacionales. Casos similares fueron los de las firmas Bellagamba y Cia, Camere, Piaggio y Cia y Chionetti Hnos., ubicadas en la Capital Federal (Barrio de Villanueva, 2007).

(6) Al igual que con el vino importado utilizado para el corte con el nacional, las estadísticas oficiales recogidas por Pedro Arata (1903:220) muestran una participación decreciente de las bebidas vínicas en el mercado nacional: el vino de pasas pasó de casi 690 HI en 1899 a 524 HI en 1902; y las bebidas vínicas artificiales de 2.695 HI en 1899 a 761 HI en 1902. No obstante, de acuerdo con las denuncias de la época, una cantidad no estimada se utilizaba para falsificar el vino natural (Cf. Barraquero, 1926).

(7) La ampelografía es la ciencia que estudia las diferentes variedades de la vid.

(8) El modelo de vitivinicultura a seguir era el de la región del Medoc, en Burdeos, que tenía fama de producir los mejores vinos desde mediados del siglo XVIII. En esa región se plantaban los cepajes Cabernet, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec. La impresión que los viñedos y bodegas de esta zona francesa causó en los promotores de la moderna vitivinicultura ha sido rescatada por Richard Jorba (1998:265-266) a través de las cartas que Emilio Civit le escribiera a su suegro y gobernador de Mendoza, Tiburcio Benegas, en 1887. Las características destacadas por el autor, que resumían el modelo francés eran: "cultivo tecnificado", "selección de variedades", "cuidado en las operaciones de la vendimia", bodegas con adelantos técnicos, rigurosa elaboración de vino y tipificación del vino lanzado al mercado.

(9) Pedro Arata (1849-1922) fue un protagonista de la ciencia argentina de fines del siglo XIX, junto con Ameghino, Holmberg, Gallardo y Francisco Moreno. Estudió en la Facultad de Ciencias Médicas y Ciencias Exactas de la Universidad de Buenos Aires. Fue un destacado funcionario nacional cuya preocupación central era la higiene pública y las medidas de asepsia en la elaboración de alimentos. Organizó la Oficina de Inspección de Alimentos, fue químico consultor de la Municipalidad y creador, en 1883, de la Oficina Química Municipal, (la cual dirigió hasta 1911, y que hoy lleva su nombre); ocupó la presidencia del Departamento Nacional de Higiene y de la Comisaría de Patentes. En 1903, fue nombrado Director General de Agricultura. Fue el organizador de la Facultad de Agronomía y Veterinaria de la Universidad de Buenos Aires, de la cual fue su decano hasta 1911, en que renunció por su avanzada edad (información obtenida en: <http://www.educ.ar/educar>).

(10) El grupo de las bebidas artificiales estaba definido en el artículo 4, aunque el texto era sumamente vago. En su inciso 1 mencionaba a "las bebidas fabricadas con caldo hecho con agua, azúcar, ácido tartárico o cítrico, tamarindo, esencias artificiales, sauco, glicerina, etc. etc." El inciso siguiente era aún más indefinido: "caldo hecho con vino natural, pero al que se le haya agregado ingrediente". Y el tercero: "cualquier preparación que, aún conteniendo vino, haya sido adicionada de colorantes vegetales inofensivos".

(11) Como puede leerse en la referencia anterior, la ley adolecía de imprecisiones. Por ello, su autor y responsable de la Oficina Química debió realizar aclaraciones solicitadas por el Administrador de Impuestos Internos (Cf. Arata, 1903:230-239).

(12) La práctica más frecuente de adulteración del vino era el “estiramiento” a través del agregado de agua. También era usual “encabezarlos”, esto es, incorporarles alcohol vínico, procedimiento permitido por la ley cuando el caldo tenía baja graduación natural, pero que era utilizado como paso previo al “aguamiento”. Por otra parte, era común que los vinos que quedaban de la cosecha anterior, casi siempre avinagrados, fueran mezclados (“cortados”) con los nuevos caldos. El añadido de ciertas drogas -no permitidas por la ley- a los vinos mal elaborados era otra costumbre de los bodegueros-falsificadores. Asimismo era habitual hacer pasar por vino natural el vino de pasas, el petiot y las bebidas artificiales que imitaban ese sabor. Así se lograba una doble ganancia porque éstas tenían costos bajos de elaboración y al venderlas como bebida genuina pagaban menos impuestos. También se cortaban distintos tipos de caldos naturales con avinagrados y enfermos a los que se adicionaban sustancias químicas y colorantes. En fin, toda una gama de rutinas de falsificación que distorsionaba el mercado (Barrio de Villanueva, 2006a y 2006b).

(13) Las quejas sobre la falsificación del vino eran muy frecuentes. Un comentario periodístico decía que “para hacer vino cada vez se necesita menos uva” (*Los Andes*, 11-3-1903:4). Por su parte, el diputado nacional Julián Barraquero, refiriéndose a los cortadores de vino, a principios de siglo, señalaba que “de una bordalesa hacen dos, burlando a la aduana y a los impuestos internos” (Barraquero, 1926:60). La prensa mendocina definía al expendedor minorista ubicado en los centros de consumo como “bolichero medio químico, medio farmacéutico... ofrece [vino] a precio ínfimo” (*Los Andes*, 6-6-1902:4).

(14) La profundidad de la crisis puede comprobarse a través de los precios pagados por la producción: en 1900 el quintal (de 46 kg) de uva francesa costaba hasta \$3,80 (cosecha a cargo del comprador) y en 1903 entre \$1 y \$1,60; el vino al menudeo en Buenos Aires tenía un precio de aproximadamente \$0,55 el litro y en 1903 entre \$0,16 y \$0,18. Las causas de este desajuste pueden encontrarse en la confluencia de distintos factores macro: la contracción del comercio exterior y de la circulación de la moneda nacional, y la interrupción de la entrada de capitales extranjeros y de inmigrantes, produjeron la lógica disminución de las ventas y de los precios de los productos (deflación) y, también del crédito bancario, herramienta fundamental para la actividad económica. A esto se sumaban las pérdidas económicas en la provincia de Buenos Aires por inundaciones y, en especial, la posibilidad de una guerra con Chile a fines de 1901 (Cf. Barrio de Villanueva, 2006a).

(15) Julián Barraquero pertenecía a una poderosa familia de bodegueros mendocinos, aunque él nunca quiso dedicarse a esta actividad. Nació en Mendoza en 1856, cursó estudios de abogacía y luego alcanzó el doctorado en la ciudad de Buenos Aires. Ocupó importantes cargos políticos en su provincia natal durante distintas gobernaciones; como diputado y senador nacional tuvo una activa participación en el diseño de leyes, entre otras la que se estudia en este artículo. Su labor más destacada y recordada fue la intervención en la reforma de la Constitución de la Provincia de Mendoza, en 1916. Murió en 1935 (Correa, s/f:19-22).

(16) El extracto seco expresa la cantidad de materias disueltas en el vino que no se evaporan. Se compone, entre otros, de glicerina, ácidos fijos, azúcar residual y minerales de la uva. Es un concepto muy importante, ya que una pobreza en estas materias hace presentarse a los vinos como “flojos” y ligeros de paladar, y un exceso como ordinarios (Consulta a enólogo).

(17) Los caldos trabajados eran fabricados a base de orujos y de pasas (en una cierta proporción), vinos a los que se les agregaba sustancias (no especificadas) que alteraban la “composición o desequilibran la relación de los componentes de un vino genuino” (Barraquero, 1926:89).

(18) Se considerarían no genuinos, “los vinos tintos, nacionales o extranjeros, que contengan más de 35 por mil, o menos de 26 por mil de extracto seco, libre de azúcar reductor, con excepción de los vinos finos embotellados y los licores”; y “los vinos blancos nacionales o extranjeros que contengan menos de 18 por mil de extracto seco, libre de azúcar reductor, con excepción de los vinos embotellados” (Arata, 1903:240).

(19) En enero de 1902, a pedido del gobernador Elías Villanueva, la Legislatura modificó la Ley de Frutos vigente, fijando el doble de impuesto provincial (\$1 el HI) a los vinos tintos que tuvieran una proporción de extracto seco menor al 26 por mil, y a los blancos de 18 por mil. Además se obligaba a colocar en la boleta de análisis la aclaración de *pobres de extracto* a los caldos que no hubieran alcanzado la condición establecida (Registro Oficial de la Provincia de Mendoza, 1902, t. II:55). El objetivo declarado era que los bodegueros *no agüen el vino, y aumenten sus ganancias*. En diciembre de ese mismo año, la ley N° 255 elevó ese sobre-tasa a \$2 el HI (Provincia de Mendoza, 1925, t. VII-VIII:2.659).

(20) Cinco fueron los proyectos presentados por Julián Barraquero en la Cámara de Diputados durante 1903. El primero creaba una estación enológica en Mendoza, dependiente del Ministerio de Agricultura, destinada al estudio e investigación de temas vitivinícolas. Por el segundo se fomentaba la fabricación de ácido tartárico en el país a través de la exención impositiva porque “lo necesita la industria nacional en gran escala y lo paga muy caro al extranjero”. El siguiente establecía un impuesto de \$0,15 por cada kilo de pasa de uva producida en la Argentina o importada, a excepción de aquellas pasas que se vendieran directamente al público en cajas de 5 kilos. Con esto se quería promover un destino en el mercado de alimentos para las pasas de uva ya que, según sus cálculos, probablemente exagerados, en 1902 se habían transportado por ferrocarril 3 millones de kilogramos de pasas para fabricar 10 millones de litros de vino artificial, con el agregado de agua y alcohol de maíz, el cual, si hubiera pagado el impuesto correspondiente (6 centavos el litro), el fisco habría recaudado 900 mil pesos. Si se pensaba que en el rubro bebidas vínicas no genuinas el Estado nacional había recibido sólo 15 mil pesos, se tenía una dimensión del fraude realizado al consumidor y a las arcas estatales. El cuarto determinaba impuestos diferenciales a los distintos tipos de alcohol: el de producción nacional y el importado pagaría \$0,80 por litro a excepción de los fabricados con orujo de uva siempre que alcanzaran 50º de graduación. El objetivo era promover la fabricación de coñac con orujos y vinos en mal estado. El alcohol fabricado en una bodega también podría ser utilizado para alcoholizar los vinos. Respecto de lo que sobraba (el excedente del límite que para cada establecimiento fije el Poder Ejecutivo), pagaría un centavo por cada grado de más hasta los 65º y, si superaba este término, pagaría \$0,80 el litro. El último proyecto modificaba la ley de impuestos internos fijando una rebaja a los vinos naturales y una suba a los no genuinos (Barraquero, 1926:92-94). Respecto de esto último, el Congreso nacional derogó el impuesto nacional al vino a partir del 1 de enero de 1904 (Ley N° 4203 del 31 de agosto de 1903) (*El Comercio* , 3-9-1903:2).

(21) A fines de enero de 1903, el gobierno provincial pidió al Ministerio de Agricultura de la Nación el nombramiento de un equipo de especialistas para estudiar la crisis vitivinícola. La respuesta oficial fue positiva y se formó una Comisión de Investigación Vinícola bajo la presidencia de Pedro Arata, y un equipo formado por Ulises Isola (jefe de la Oficina Química local y profesor de la Escuela Nacional de Vitivinicultura), Luciano Garola (enólogo, profesor de la Escuela e inspector de bodegas de la Oficina Química), José Lavenir, Luis Fourcade y Domingo Simois (Director interino de la Escuela). Además fueron congregados destacados bodegueros que formaron comisiones departamentales con el objetivo de inspeccionar el vino “en bodega” y conocer su estado. En el informe presentado a las autoridades nacionales, Pedro Arata adjuntó, también, un proyecto de ley de vinos que modificaba la de 1893.

(22) Fueron varios los especialistas que se opusieron a la disposición del proyecto de Julián Barraquero sobre el extracto seco. Domingo Simois, director de la Escuela Nacional de Vitivinicultura de Mendoza, dirigió una carta al legislador nacional diciendo que, tal como había señalado en un informe de 1898, “el límite de 26 gramos por mil [de extracto seco] favorecía el corte de vinos y estorbaba la fabricación de vinos de directo consumo”. Él destacaba que los vinos gruesos de mucho color y extracto seco eran los que más se prestaban a la manipulación a través del agregado de agua. “Esto lo saben bien los mismos que lo han incitado a Usted a sostener su proyecto”, en probable alusión al grupo de industriales que lo apoyaban. También, afirmaba, exageradamente, que “tan aguado o falsificado puede ser un vino de 26 gramos por mil de extracto seco, como uno de 20 gramos “. La solución pasaba -y a continuación realizaba una propuesta de integración industrial-, por suprimir los intermediarios “peligrosos” y por elaborar vinos “para distintas clientelas que tienen gustos

distintos”, apuntando a la elaboración de “vinos delgados que puedan llegar directamente al consumidor” (*Los Andes* , 25-9-1903:5). De la misma opinión era el bodeguero y senador nacional Tiburcio Benegas, uno de los pocos empresarios que alentaba la elaboración de vinos de alta calidad (Richard-Jorba, 1998 y 2004, Vidal Bussi, 2002 y Barrio de Villanueva, 2003b). En una entrevista realizada por el diario *Los Andes* , sostenía que la disposición sobre el máximo y mínimo de extracto seco “no figura en ninguna reglamentación del mundo”. Además, comentaba la contestación que Barraquero le había dado a un productor sanrafaelino, quien le confesó preocupado que sus vinos blancos no llegaban al mínimo y los tintos superaban el rango dispuesto por su proyecto de ley. Según Benegas, el diputado nacional le habría aconsejado al productor sureño “aguar el tinto y colocarle extracto seco (glicerina) al blanco” (*Los Andes* , 27-9-1903:4).

(23) Aarón Pavlovsky nació en Rusia y luego se trasladó a Francia donde egresó de la Escuela de Agricultura de Montpellier y del Instituto Agronómico de París. Fue contratado por el gobierno argentino para desempeñarse en la Inspección Nacional de Agricultura y, luego, nombrado director de la Escuela Nacional de Agricultura de Mendoza. Era un publicista reconocido desde la década de 1880, que defendía el proteccionismo económico para la vitivinicultura (Centro Vitivinícola Nacional, 1910:184-186).

(24) Algunos bodegueros que apoyaban el proyecto de Julián Barraquero eran el senador por San Juan Francisco Urriburu; y los mendocinos Isaac Chavarría –también presidente del Banco Hipotecario Nacional-, el general Rufino Ortega, y un grupo de elaboradores que enviaron un telegrama de apoyo: Escorihuela, Tomba, Álvarez y Palencia, Malgor y Herfst, viuda de Brandi, Palencia, Arzeno, etc (*Los Andes* , 11-9-1903:4; *El Debate* , 26-9-1903:2 y 28-9-1903:2).

(25) Los bodegueros que defendían el texto de Arata eran: Augusto Raffaelli, Malgor y Herfst, Giol y Gargantini, Amadeo Frúgoli y Alejandro Suárez (*El Debate* , 28-9-1903:2). Como podemos comprobar, la firma Malgor y Herfst aparecía en ambos grupos.

(26) Esta iniciativa fue acompañada, entre otros por: Melitón González, Carlos Alurralde, Ricardo Palencia, Emiliano Guiñazú, Elías Villanueva, Jorge Céspedes, Francisco Civit, Francisco Moyano, Lorenzo Galigniana, Balbino Arizu, Francisco Romero, Pedro Arroyo, Arturo Jardel, Belisario Cuervo, Juan Sarramea, Enrique Segura, Salvador Godoy, José González, Norberto Gaviola y otros (*El Comercio* , 30-10-1904:3).

(27) Entre 1905 y 1906, los inspectores del Centro realizaron numerosas denuncias. Entre las más famosas se destaca la que involucró a Antonio Cavallieri que tenía 14.000 kg . de pasas para hacer vino. También aparecieron los siguientes titulares de bodegas como Mariani, Otelo y Cia., Juliani, Miguel Barbieri, Emilio Pacta, Hilbing, Andrés Molina, Rossini Hnos (*Los Andes* , 14-8-1906:5).

(28) Boletín del Centro Vitivinícola Nacional, n.10, 1905:150-156. Los almaceneros cuestionaban el artículo 2º, 7º y 14º de la ley puesto que ellos no querían que se castigara al comerciante minorista por un vino falsificado o averiado. Se aducía que ellos no tenían la culpa de que el producto llegara en ese estado. También observaban el artículo 8º y 10º de la misma ley que los afectaba por estar sujetos a la vigilancia y fiscalización de inspectores de Impuestos Internos al igual que bodegas y depósitos. La respuesta del Centro Vitivinícola demostraba la responsabilidad que ellos tenían en la comercialización de bebidas no sólo por la ley N° 4363, sino por todo un “aparato legal” que así lo establecía; también explicaba que si los almaceneros no eran los culpables del mal estado de un vino, poseían herramientas legales para comprobarlo. Respecto del tema de las inspecciones señalaban: “En cualquier momento que se note el fraude, la ley cae sobre el poseedor el vino ¿Por qué puede ofender esto a los últimos [almaceneros] y no a los primeros” [bodegueros]? (Boletín del Centro Vitivinícola Nacional, n. 10, 1905:155).

(29) El contenido de la reforma propuesta buscaba establecer un mayor control entre los bodegueros y resguardar algunos intereses de los minoristas. Así, por ejemplo el permiso de los empresarios para que en sus bodegas se pudiera rectificar alcohol sólo se podría hacer efectivo cuando dichos

establecimientos dispusieran de “contadores medidores”. Se prohibía también tener en “bodegas, depósitos y establecimientos de corte de vinos existencias de miel y azúcar de cualquier naturaleza” (art.10º). Los almaceneros, por su parte, podrían adquirir dos ventajas: la autorización de vender como vinagre los vinos averiados de origen genuino, “quedando exonerado de pena el tenedor de ese vino” (art.8º); y que los análisis químicos obligatorios para la circulación del vino fueran de validez nacional y, consecuentemente, no tuvieran que repetirse en cada uno de los centros de consumo (art.11º). También se determinaban las prácticas enológicas toleradas para los vinos *hechos* (art. 9º) se agregaba el permiso de las adiciones correspondientes para obtener vino “mistela” y se establecía la manera de “clarificación” de los caldos (*El Comercio* , 17-8-1905:5).

(30) El proyecto del director de la Administración de Impuestos Internos postulaba, entre otros aspectos, que se permitiera la corrección de vinos “solo cuando circunstancias especiales de la cosecha lo exigieran y previo permiso de manera que si un bodeguero elaboraba por falta de precaución o ignorancia un vino malo, la ley no le proporcionaba el medio para introducirlo al mercado”. También se oponía a la regulación del contenido de extracto seco en el vino y proponía la formación de comisiones regionales que establecieran los “tipos medios” de vino en cada una de las zonas vitivinícolas (*El Comercio* , 3-9-1905:5). Aclaremos que el Informe de la Administración de Impuestos internos apareció en forma incompleta en *El Comercio* entre el 15 de julio y el 12 de agosto de 1905. En el mismo diario (3-9-1905:5) se publicó un comentario laudatorio a su contenido.

Fuentes

Anales de la Legislación Argentina, 1889-1919. 1954. Buenos Aires.

ARATA, Pedro et al. 1903. *Investigación Vinícola. Informes presentados al Ministro de Agricultura por la Comisión Nacional compuesta por el Dr. Pedro Arata (presidente), Ulises Isola (secretario), Luciano Garola, José Lavenir y Domingo Simois (vocales)* . Buenos Aires: Anales del Ministerio de Agricultura - Sección Comercio, Industrias y Economía.

ARATA, Pedro, et al. 1904. *Investigación Vinícola Complementaria de 1904. Trabajos presentados al Ministro de Agricultura por Dr. Pedro Arata, Ulises Isola, Domingo Simois, José Lavenir y Enrique Morichelli* . Buenos Aires: Imprenta de M. Biedma e hijo.

BARRAQUERO, Julián. 1926. *Su labor parlamentaria, constitucional y jurídica* . Buenos Aires: Talleres Gráficos L. Gutiérrez.

CENTRO VITIVINÍCOLA NACIONAL. 1910. *La Vitivinicultura en 1910* . Buenos Aires: Emilio Coll e hijos Editores.

Boletín del Centro Vitivinícola Nacional, Buenos Aires.

Diario *El Comercio* , Mendoza.

Diario *La Industria* , Mendoza

Diario *Los Andes* , Mendoza.

ARGENTINA. MENDOZA. 1925. *Recopilación de Leyes desde el 1-1-1869 al 31-12-1924* . Mendoza.

Bibliografía

BALÁN, Jorge. 1978. “Una cuestión regional en la Argentina : burguesías provinciales y el mercado nacional en el desarrollo agroexportador”. *Desarrollo Económico* . Número 69. p. 50-87.

BARRIO DE VILLANUEVA, Patricia. 2003a. "Hacia la consolidación del Mercado Nacional de Vinos. Modernización y desarrollo del sector vitivinícola de Mendoza (Argentina), 1900- 1914" . *Espacios – Historia* . Número 26. p. 33-60.

BARRIO DE VILLANUEVA, Patricia. 2003 b. "Tiburcio Benegas: vicisitudes de un hombre de negocios entre 1890 y 1908 " . *Actas de las Primeras Jornadas de Historia y Literatura del Sur Mendocino* . San Rafael: Facultad de Filosofía y Letras. Universidad Nacional de Cuyo.

BARRIO DE VILLANUEVA, Patricia. 2006a. "Una crisis de la vitivinicultura en el oeste argentino (Mendoza) a principios del siglo XX". *América Latina en la Historia Económica* . Segunda época. Número 26. p. 131-155.

BARRIO DE VILLANUEVA, Patricia. 2006b. "Las asociaciones de empresarios vitivinícolas mendocinos en tiempos de crisis y de expansión económica (1900-1912)". En: RICHARD-JORBA, Rodolfo; et al. *La región vitivinícola argentina. Transformaciones del territorio, la economía y la sociedad, 1870-1914* . Buenos Aires: Universidad Nacional de Quilmes. p. 181-232.

BARRIO DE VILLANUEVA, Patricia. 2007. *Empresarios vitivinícolas y Estado en tiempos de crisis y de expansión económica. Mendoza, 1900-1912*. Tesis doctoral. Universidad Nacional de Cuyo. Facultad de Filosofía y Letras.

BERETTA CURI, Alcides. 1993. *Pablo Varzi. Un temprano espíritu de empresa. En torno a los orígenes de la industrialización uruguaya (1875/1930)* . Uruguay: Fin de Siglo.

CORREA, Jaime. *Historia de Familias* , T. I. Mendoza: Diario Uno.

FÉRNÁNDEZ, Alejandro. 2000. "La inmigración española en la Argentina y el comercio bilateral". *Les Cahiers ALHIM (Amérique Latine Histoire et Mémoire) Migrations en Argentine II* . Número 1. Paris: Université de Paris 8. Versión electrónica: <http://alhim.revues.org/document57.html> .

FRUTOS, Estela de; Alcides BERETTA. 1999. *Un siglo de tradición. Primera Historia de Uvas y Vinos del Uruguay* . Uruguay: Aguilar-Fundación Bank Boston.

GIRBAL DE BLACHA, Noemí. 1985-87. "Ajustes de una economía regional. Inserción de la vitivinicultura cuyana en la Argentina agroexportadora (1885-1914)". *Investigaciones y Ensayos* . Número 35. p. 409-443.

OSPITAL, María Silvia. 1995. "Empresarios, dimensión étnica y agroindustrias: el caso del Centro Vitivinícola Nacional (1905-1930)". *Ciclos*. Número 8. p. 151-166.

PÉREZ ROMAGNOLI, Eduardo. 2002. "Toneleros, tonelerías y producción de envases para vino en Mendoza y San Juan en los albores del modelo vitivinícola". *Actas de las IX Jornadas Cuyanas de Geografía* . Mendoza: Facultad de Filosofía y Letras. Universidad Nacional de Cuyo.

RICHARD-JORBA, Rodolfo. 1994. "Modelo vitivinícola en Mendoza. Las acciones de la elite y los cambios espaciales resultantes. 1875 – 1895" . *Boletín de Estudios Geográficos* . Número 89. p. 227-264.

RICHARD-JORBA, Rodolfo. 1998. *Poder, Economía y Espacio en Mendoza, 1850-1900. Del comercio ganadero a la agroindustria vitivinícola*. Mendoza: Facultad de Filosofía y Letras. Universidad Nacional de Cuyo.

RICHARD-JORBA, Rodolfo. 2004. "Echar raíces o hacer la América ? Un panorama de la inmigración europea hacia la región vitivinícola argentina y algunos itinerarios económicos en la provincia de Mendoza, 1850- 1914" . *Les Cahiers ALHIM (Amérique Latine Histoire et Mémoire) Migrations en Argentine II* . Número 9. p. 113-142.

RICHARD-JORBA, Rodolfo; et al. 2006. *La región vitivinícola argentina. Transformaciones del territorio, la economía y la sociedad, 1879-1914*. Buenos Aires: Universidad Nacional de Quilmes.

RODRÍGUEZ VÁZQUEZ , Florencia. 2003. "La modernización vitivinícola en Mendoza: el aporte de la prensa a la difusión de conocimientos (1904 - 1910)". *Actas de las Primeras Jornadas de Historia y Literatura del Sur Mendocino* . San Rafael: Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo; IES del Atuel e Instituto Sapientia. Soporte CD-ROM.

RODRÍGUEZ VÁZQUEZ, Florencia. 2005a. "Recorridos y desafíos en la investigación sobre el cultivo de vid a fines del siglo XIX en San Rafael, Mendoza". *Actas de las Segundas Jornadas de Historia y Literatura del Sur Mendocino, Ecos y voces de 200 años* . San Rafael: Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo; IES del Atuel e Instituto Sapientia. Soporte CD-ROM.

RODRÍGUEZ VÁZQUEZ, Florencia. 2005b. "Difusión de conocimientos vitivinícolas en Mendoza: La educación formal y el aporte de la prensa (1890-1910)". *Actas de las Cuartas Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales*. Buenos Aires: Facultad de Ciencias Económicas, Universidad de Buenos Aires. Soporte CD-ROM.

VIDAL BUZZI, Fernando. 2002. *Vino y pasión. La familia Benegas y el vino argentino* . Buenos Aires: El Ateneo.

Fecha de recibido: 12 de febrero de 2007.

Fecha de publicado: 30 de noviembre de 2007.