

COMUNICACIÓN / COMMUNICATION

El establecimiento vitivinícola: un conjunto edilicio al servicio de un modelo industrial por un siglo (1870 – 1970)

Wine-growing establishment. A building complex serving an industrial model for a century (1870 – 1970)

Lorena Manzini

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas. Instituto de Ciencias Humanas, Sociales y Ambientales. CCT Mendoza, Argentina
Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Diseño, Universidad de Mendoza, Argentina
Imanzini@mendoza-conicet.gob.ar

Resumen

La vitivinicultura en la provincia de Mendoza, Argentina, se desarrolló a escala industrial y moderna a partir de fines del siglo XIX e inició su declinación en la década de 1970, lo que desencadenó la segunda modernización vitivinícola desde la de 1980. Las necesidades funcionales de esta época requirieron de construcciones con fines tanto habitacionales como productivos, lo que dio origen a conjuntos o complejos edilicios denominados *establecimientos vitivinícolas*. Las bodegas integrantes de estos conjuntos son los edificios destinados a elaborar vino; es decir, los cuerpos productivos donde se desarrolla la actividad vitivinícola. El resto de las edificaciones sirven de soporte para dicha actividad. Las unidades funcionales requeridas en los establecimientos han variado en el tiempo: se fueron adaptando de acuerdo con las diversas exigencias productivas de cada momento. En la actualidad, los establecimientos vitivinícolas que fueron construidos desde 1870 a 1970 se pueden encontrar adaptados a las nuevas exigencias productivas y en funcionamiento, o en un completo abandono. Los conjuntos de construcciones, junto a diversos implementos que los integran, son testimonios, huellas de otras realidades y conocimientos que acontecieron en ellos. Por ello, en el presente trabajo nos proponemos un análisis histórico-arquitectónico sobre la evolución de la materialidad de los establecimientos vitivinícolas desde 1870 hasta 1970; focalizamos nuestro estudio en comprender su crecimiento edilicio y el motivo de la distribución y ubicación de las diversas edificaciones que los integraron, en estrecha relación con la función y el marco contextual al que pertenecen.

Palabras clave: bodega, establecimiento vitivinícola, magnitud, zonificación funcional

Abstract:

The wine industry in the province of Mendoza, Argentina as modern industrial was developed from the late nineteenth century. The decline starting in the 1970s, and triggered the second modernization wine since the 1980s. The functional requirements of the first modernization wine required both housing construction and production, giving rise to so-called wine-growing establishment. The wineries of these establishment, are the buildings used to make wine. The rest of the constructions are used as support for such activity. The functional units required in establishments, have varied over time, were adapted according to the different production needs of the moment. The wine-growing establishment that were built in this period can be found now adapted to the new requirements in production and operation, as well as in a complete abandonment. The group of buildings with various implements that are integrated testimonies, traces of other realities and knowledge that occurred in them before. Therefore, the aim to the present work is to perform a historical analysis of the evolution from architectural materiality 1870-1970; focused on understanding its growth and the distribution and location of the buildings, that they are closely integrated into the contextual framework belonging.

Keywords: wine-growing establishment, winery, magnitude, zonification



1. Introducción

La vitivinicultura en la provincia de Mendoza, Argentina, proviene de tiempos coloniales. Durante el transcurso de los siglos se alternaron momentos de desarrollo y decadencia. La crisis vitivinícola iniciada a mediados de 1780 ocasionó que la actividad fuera en gradual declive hasta quedar reducida al mercado provincial y zonas cercanas. A comienzos de la década de 1830, se inició la expansión de alfalfares y cultivos cerealeros, junto a la producción de harinas elaborada por molinos hidráulicos. En consecuencia, la economía mendocina se reestructuró en torno a la exportación del ganado a Chile y organizó su espacio productivo con una agricultura subordinada a este tipo de comercio, lo que transformó la economía y el espacio local. En este lapso, la cantidad de bodegas era escasa (Richard Jorba, 2000). Estas bodegas tradicionales poseían características materiales, como técnicas de elaboración del vino, heredadas del siglo XVIII (Premat, 2012).

No obstante, esta realidad comenzó lentamente a cambiar desde 1870 con el desarrollo capitalista nacional impulsado por la incorporación de Argentina en la economía internacional hegemónizada por Gran Bretaña. Richard Jorba (2006) argumenta sobre esta reconversión que las:

Dificultades en el mercado chileno, la expansión de la agricultura y ganaderías pampeanas, los tendidos ferroviarios que integraban físicamente el territorio y contribuían sustancialmente a la construcción de un gran espacio-mercado nacional, entre otros factores, hicieron rescatar la vid del olvido (p. 82).

El Estado se involucró en el desarrollo de la vitivinicultura mediante políticas provinciales con apoyo nacional. Para fomentar el desarrollo de la actividad, se establecieron premios para productores que plantaran viñedos y en 1875 se redujo el impuesto territorial a los mismos; desde ese momento, y durante las tres últimas décadas del siglo XIX, se gestó y consolidó un nuevo modelo de crecimiento económico basado en la vitivinicultura a escala industrial y moderna en la provincia. Este apuntó a un mercado nacional, con un producto de rápida expedición en cantidad y de baja calidad. Durante un siglo, como nos alerta Richard Jorba (2006), las características económicas y sociales básicas de este modelo permanecieron casi inalteradas, hasta que en la década de 1970 se inició la gran crisis debido, en rasgos generales, a un mercado nacional estancado, con una producción sujeta a sobreproducciones y con un subconsumo al que no se le pudo dar una solución estructural efectiva desde la esfera política, lo que desencadenó la segunda modernización vitivinícola desde la década de 1980.

Durante el transcurso del siglo analizado (1870-1970) se reorganizó el territorio como espacio productivo, social y simbólico ⁽¹⁾. Las plantaciones de la vid se efectuaron de una manera intensiva, lo que determinó la multiplicación de pequeñas propiedades estructuradas

sobre un sistema de regadío de oasis. A ello se le suma que esta agroindustria necesitó de diversos edificios altamente tecnificados que permitieran las múltiples labores que se agrupan en torno de la elaboración del vino y la instalación de la industria.

Las necesidades funcionales de la industria vitivinícola en esta época requirieron de construcciones con fines tanto habitacionales como productivos, lo que dio origen a conjuntos o complejos edilicios denominados *establecimientos vitivinícolas*. Las bodegas de estos conjuntos edilicios son los edificios destinados para elaborar vino; son considerados los cuerpos productivos en donde se desarrolla la actividad vitivinícola. El resto de las edificaciones cumplen un rol que sirven de soporte para la actividad. ⁽²⁾ Para poder elaborar vino en estos conjuntos se requiere de materia prima (uvas y viñedos), mano de obra, edificios para la vinificación, administración, mantenimiento, control, servicios y redes de transporte para distribuir el producto terminado.

Los cambios acontecidos en el período estudiado, tanto en el territorio como en la arquitectura vinculada a la vitivinicultura local, fueron de tal magnitud que es considerado como una *revolución vitivinícola* (Girini, 2004).

Las unidades funcionales requeridas en los establecimientos de este período han variado en el tiempo. Surgieron y se fueron adaptando y especializando de acuerdo con las diversas exigencias productivas de cada época. Los cambios que acontecieron conjugaron factores sociales, técnicos (enológicos y constructivos), económicos, como también los requerimientos funcionales de acuerdo al tipo productivo de bodega, que podían ser de elaboración o trasladistas; de elaboración y expedición; de elaboración, conservación y expendio; y de fraccionamiento (Oreglia, 1978). Estos conjuntos industriales poseen diversas características materiales y diferentes magnitudes, de acuerdo con la capacidad de su producción y con el tipo de producción mencionado. Actualmente, los establecimientos que surgieron en esa época se pueden encontrar adaptados a las nuevas exigencias productivas y en funcionamiento o en un completo abandono. Poseen en su conjunto construcciones y diversos implementos que pueden estar o no en uso, deshabitados o en ruinas y que son testimonios, huellas de otras realidades y conocimientos que acontecieron en ellos, como las casas patronales, de contratistas, máquinas de elaboración antiguas, vasijas de vinificación, calderas, etc.

En el marco de la conservación por el turismo local y la sociedad mendocina, estos conjuntos industriales son considerados poseedores de valor patrimonial. Por ello, el reconocimiento y estudio interdisciplinar histórico arquitectónico del conjunto de edificaciones que sirvieron de soporte para las bodegas nos permite contribuir a la comprensión de su significado cultural y efectuar así un aporte a la historia de la vitivinicultura local como a la información requerida para los estudios de puesta en valor de los establecimientos vitivinícolas en el marco de la conservación.

La complejidad de la red de relaciones que se conjugan en la lectura del significado cultural de estos establecimientos nos motiva a efectuar un análisis interdisciplinar histórico-arquitectónico sobre la evolución de la materialidad de los mismos desde 1870 hasta 1970. Nuestro estudio se focaliza en comprender su crecimiento edilicio y la zonificación ⁽³⁾, es decir, la ubicación de las diversas edificaciones que integraron los establecimientos vitivinícolas y el motivo de su distribución en estrecha relación con la función y el marco contextual. ⁽⁴⁾

2. La transición de las haciendas agrícolas ganaderas a establecimientos vitivinícolas modernos. El caso de “Bodegas y Viñedos Panquehua”

Desde fines del siglo XVIII la vitivinicultura local se encontraba en crisis, y desde la década de 1830, como ya mencionamos, la economía mendocina se reorganizó en torno a la exportación del ganado a Chile, e inició la expansión de los cultivos de alfalfares y cereales junto a la producción de harinas. Las haciendas o fincas agrarias eran el conjunto edilicio que habían brindado, desde el siglo XVI, respuestas espaciales a las necesidades habitacionales y productivas en función del terreno y del clima de Mendoza. Habían agrupado diversas actividades productivas necesarias para la subsistencia familiar, como ganado, cereales, huertas, y otras; entre ellas, la elaboración del vino, cuyos excedentes se comercializaban. Las bodegas fueron parte de estas haciendas y se encontraban vinculadas con las superficies cultivadas y con los cursos de agua ⁽⁵⁾ Estas construcciones estuvieron condicionadas por la disponibilidad de materiales y por los conocimientos técnicos constructivos y vitivinícolas propios de la época. ⁽⁶⁾

En las últimas décadas del siglo XIX, algunas de estas haciendas poseedoras de bodegas, ante la posibilidad de un nuevo mercado, trataron de adaptar sus instalaciones a las nuevas exigencias de la primera modernización vitivinícola, en búsqueda de una producción en cantidad y veloz. Para ello, trataron de aprovechar las bodegas ya existentes en sus propiedades y procuraron adaptar sus instalaciones, incorporando a sus viejas construcciones nuevos implementos vitivinícolas tecnificados y también nuevas vasijas vinarias. Además, fueron anexando nuevos edificios con el fin de tener más espacio productivo, necesario para el volumen de vino requerido, y poder desarrollar las diversas etapas del proceso de vinificación moderno.

Uno de los pocos testimonios de esta época que se encuentran en la actualidad es “Bodegas y Viñedos Panquehua”. Fue en sus orígenes una hacienda ganadera denominada “La Hacienda de los Potreros”. El estudio de su evolución material en el tiempo nos permitirá comprender cómo se resolvió desde la arquitectura el momento de transición entre el modelo económico ganadero-cerealero y el vitivinícola moderno.

diferentes variedades. El terremoto de 1861 no afectó el cuerpo de bodega pero si la casa y el oratorio. La vivienda patronal fue reconstruida inmediatamente, y el oratorio con la casa del párroco, a principios del siglo XX.

El aumento de la producción ante la demanda, propia del auge de la primera modernización vitivinícola, requirió de sucesivas ampliaciones y nuevas unidades funcionales. En la primera década del siglo XX, se construyeron tres cuerpos de bodega con muros de piedra, y hacia la segunda década del siglo XX, un cuerpo más de tierra cruda. A ellos se les agregaron otras unidades funcionales, como salas para lagares, sala de filtros, laboratorio y galerías distribuidas y organizadas en torno de un patio de maniobras. En 1910, se edificaron la casa del administrador y la administración. (Fig. 2)

Figura 2
Establecimiento vitivinícola Panquehua hacia 1910 y foto actual de las naves de 1856 y 1896



Fuente fotos históricas: CENTRO VITI-VINÍCOLA NACIONAL. 1910. *La vitivinicultura Argentina en 1910*. Buenos Aires, s. e.

Hacia la década de 1960 se agrega al establecimiento un gran galpón destinado a uso vitivinícola, de techo metálico parabólico, donde antiguamente se ubicaba el edificio de matanza, como podemos observar en la siguiente foto. Además, en la misma imagen ilustramos sintéticamente la evolución del crecimiento de la bodega de la antigua hacienda. (Fig. 3)

Figura 3

Foto satelital del Establecimiento vitivinícola Panquehua, en la que podemos observar el crecimiento de su bodega en el tiempo



Fuente: Archivo personal

El establecimiento “Bodegas y Viñedos Panquehua” nos muestra, en los edificios que componen el conjunto, el paulatino proceso de adaptación y especialización vitivinícola; e incorpora unidades funcionales que albergan las máquinas requeridas en las diversas épocas para la correspondiente vinificación. Podemos observar cómo un establecimiento de producción ganadera y cerealera se adaptó al modelo vitivinícola finisecular; y además, que conjuga los rasgos edilicios tanto coloniales como modernos de fines del siglo XIX. No obstante, si bien “Panquehua” resolvió de una manera adecuada su adaptación al nuevo modelo productivo, no todos los casos fueron así. Esta situación llama la atención del especialista Arata y en su informe de 1903 denuncia lo siguiente:

Según la estadística de la Oficina de Impuestos Internos, existen en la provincia inscriptas 1.300 bodegas, pero no hay en realidad ni el 3% de estos establecimientos que merezcan llevar tal denominación. La mayor parte son instalaciones primitivas, ramadas ó malos galpones, con material impropio para la vinificación, en las que el aseo y la higiene son desconocidos. (p. 8)

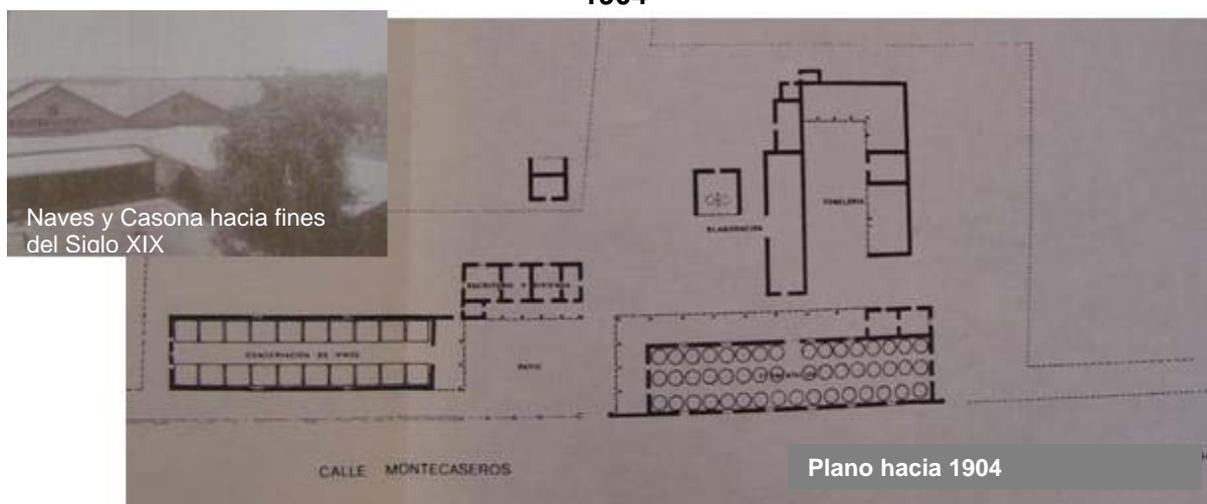
En síntesis, si bien en esta época de transición previa al *boom vitivinícola*, como la denomina Barrios de Villanueva (2009), algunas haciendas pudieron incorporarse y adaptarse al nuevo modelo, el nivel de especialización técnica en el proceso de elaboración y la calidad edilicia necesaria para afrontarlo requirieron de nuevas edificaciones; es decir, de una nueva tipología edilicia productiva, compuesta por grandes bodegas tecnificadas cuyo conjunto edilicio dio origen a los establecimientos vitivinícolas modernos.

3. Los establecimientos vitivinícolas modernos, su evolución edilicia en el tiempo. El caso del establecimiento vitivinícola “La Rural”

La evolución y crecimiento edilicios de los establecimientos vitivinícolas modernos, en especial desde la llegada del ferrocarril en 1885, fueron progresivos, en rasgos generales, y respondieron a los diversos requerimientos productivos de cada época, en estrecha relación con el tipo de bodega y el capital de su propietario, entre otros factores. Para comprender este proceso de una manera clara y sencilla efectuaremos el análisis de un caso concreto, “El establecimiento vitivinícola de Bodega La Rural”, cuyo estudio también contribuirá a explicar la razón de ser de los edificios que observamos actualmente en los conjuntos vitivinícolas que datan del período estudiado.

El establecimiento Bodega “La Rural” se ubica en el distrito de Coquimbito del departamento de Maipú, Mendoza; su fundador fue Felipe Rutini. Sus primeras cepas datan de 1889; en 1890 se elaboran las primeras vendimias y en 1895 ya goza de reconocimiento y presenta el nombre que aún mantiene. El establecimiento fue construido tratando de responder a las técnicas y exigencias del proceso de vinificación moderno.⁽⁷⁾ En su origen, el conjunto productivo constó de dos cuerpos enfrentados y separados por un patio de maniobras: uno cumplía la función de conservación y el otro, la de fermentación. A ello se le sumaba la casa familiar, en donde también se ubicaba el escritorio. En la parte posterior, se encontraban locales de molienda y prensado, junto al departamento de tonelería y las correspondientes plantaciones de viñas. Esta disposición se manifiesta en el plano elevado hacia 1904. (Fig. 4)

Figura 4
Reconstrucción gráfica del Establecimiento Vitivinícola de Bodega La Rural hacia 1904



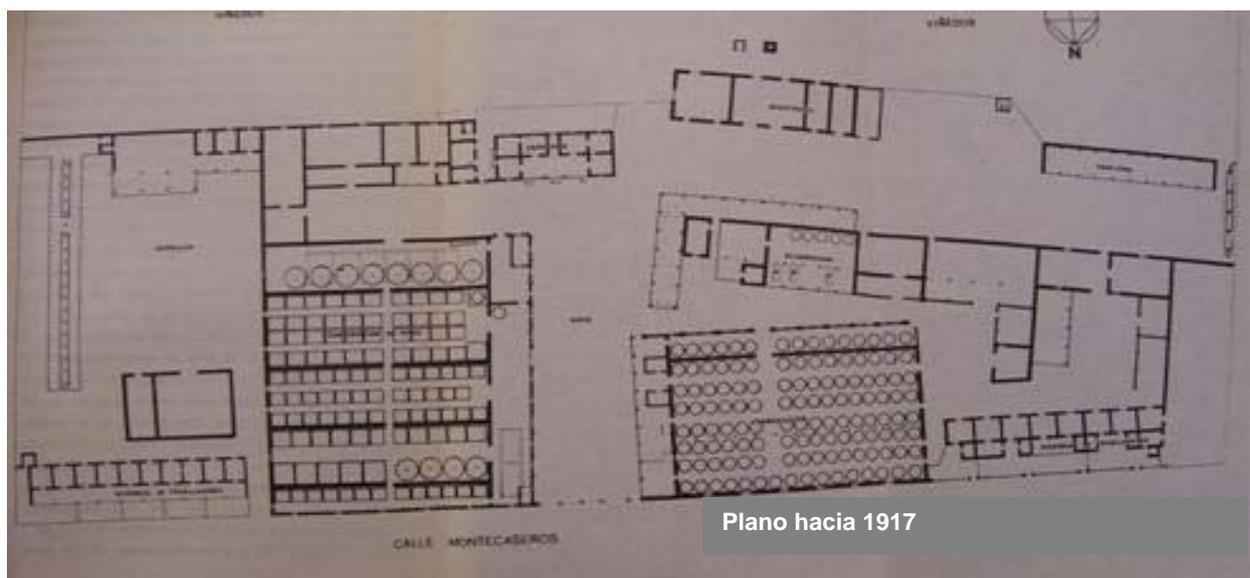
Fuente: CUETO, Adolfo Omar. 1987. *Bodega “La Rural” y el museo del vino. Dos ejemplos que respetan una misma tradición*. Mendoza, s. e., p. 32

El autor del plano expuesto sostiene que hacia 1904 el establecimiento:

[...] sufre en forma inmediata una transformación radical ya que al galpón de fermentación se le suma lateralmente uno, y al de conservación se le agregan dos galpones más, trasladándose la casa más allá del tercer galpón-depósito, logrando un patio central amplio y de dimensiones acordes a las necesidades de carga y descarga en épocas de vendimia, como para el acopio de cascós vacíos. (Cueto, 1987, p. 40)

Luego, ante la necesidad de mayor capacidad de producción, en el plano de 1917 se observan las ampliaciones ya mencionadas, más el aumento de la cantidad de naves del departamento de fermentación y conservación, de depósitos y la báscula. También se nota la incorporación de un nuevo local que alberga las funciones de expedición, mecánica y tonelería, otro de maquinarias, depósitos de carros, pasto y alimento para los animales, calderas de vapor y kerosene con chimenea, habitaciones para los empleados y otros. Podemos verlo en la siguiente foto del plano. (Fig. 5)

Figura 5
Reconstrucción gráfica del Establecimiento Vitivinícola de Bodega La Rural hacia 1917



Fuente: CUETO, Adolfo Omar. 1987. *Bodega "La Rural" y el museo del vino. Dos ejemplos que respetan una misma tradición.* Mendoza, s. e., p. 40

Las ampliaciones efectuadas satisfacen las necesidades productivas hasta 1947, cuando se efectúan nuevas obras constructivas o se mejoran las estructuras existentes; como en los locales de conservación, embotellado, escritorio- administración, maestranza, talleres, depósitos varios, como se puede observar en el plano de esta fecha. (Fig. 6)

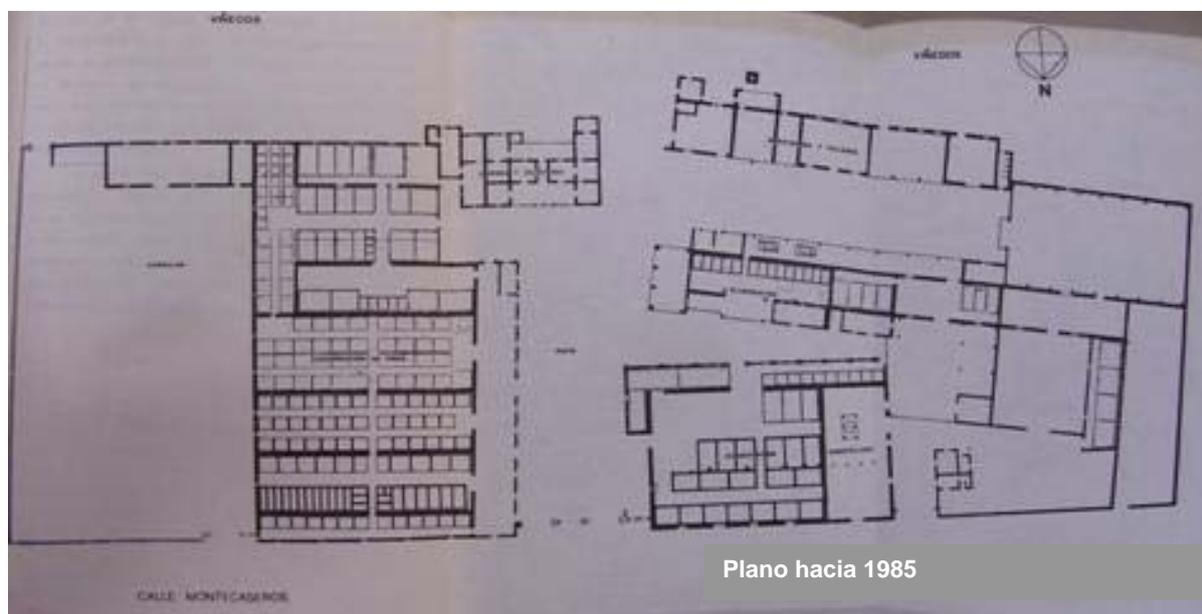
Luego, hacia 1985, se realizan otras modificaciones, como un nuevo cuerpo adosado entre el tercer galpón de conservación y la casa, el traslado del lagar y un nuevo depósito, como podemos ver en el siguiente plano (Fig. 7).

Figura 6
Reconstrucción gráfica del Establecimiento Vitivinícola de Bodega La Rural hacia 1947



Fuente: CUETO, Adolfo Omar. 1987. *Bodega "La Rural" y el museo del vino. Dos ejemplos que respetan una misma tradición.* Mendoza, s. e., p. 44

Figura 7
Reconstrucción gráfica del Establecimiento Vitivinícola de Bodega La Rural hacia 1985



Fuente: CUETO, Adolfo Omar. 1987. *Bodega "La Rural" y el museo del vino. Dos ejemplos que respetan una misma tradición.* Mendoza, s. e., p. 44

Tanto "La Rural" como el establecimiento de origen tradicional "Bodegas y viñedos Panquehua" fueron ampliando sus instalaciones en la medida que era requerida una mayor

capacidad productiva. Estas remodelaciones mantuvieron siempre la estructura original del establecimiento, ampliando sus espacios con la adición de naves yuxtapuestas y la incorporación de otras separadas, para optimizar las funciones de la vinificación. Además, es importante destacar que la composición espacial de estas unidades funcionales se basó en la búsqueda de optimizar la circulación. Esto generó que se organizaran en torno de patios de maniobras y/o de circulación, como podemos observar en la actual foto satelital de la bodega “La Rural”. (Fig. 8)

Figura 8
Foto satelital del Establecimiento de Bodega La Rural en la actualidad



Fuente: Archivo personal

Respecto de la evolución y crecimiento edilicio de los establecimientos vitivinícolas en el período estudiado, los conjuntos edilicios tenían como unidades funcionales básicas: la vivienda patronal; el cuerpo productivo donde se desarrollaban la molienda, prensado, fermentación y conservación, ubicados juntos en una nave o separados; el departamento de tonelería; depósitos varios y la sala de máquina. ⁽⁸⁾

De estas unidades funcionales, los cuerpos de bodegas se vieron en permanente adaptación y especialización edilicia y tecnológica, de acuerdo con las exigencias productivas y de vinificación.

Estos crecimientos y modificaciones edilicias y técnicas dependen de factores sociales, económicos y culturales. En general, las modificaciones coincidieron con: el crecimiento vertiginoso de la primera modernización, con el periodo de bonanza posterior a la crisis de 1901 a 1903, con el momento de recuperación después de la crisis de 1913 a 1916, con el auge desde los años ´40 hasta 1970, fecha en que se produjo el inicio de la gran crisis que desencadenó la segunda modernización vitivinícola. ⁽⁹⁾

Estas intervenciones en los conjuntos vitivinícolas no sólo buscaban un mayor espacio de producción sino también la optimización de su uso, tanto en la circulación como en la organización de los locales.

Las unidades funcionales que integran estas agrupaciones se disponen generalmente en torno de patios de maniobras o ejes de circulación, ya que a través de ellos se van vinculando las diversas etapas de vinificación y las actividades de soporte que ella requiere. Este tipo de organización edilicia se repite en los establecimientos de la primera modernización vitivinícola, tanto en zona urbana como rural. Los grandes conjuntos ubicados actualmente en zona urbana, como Arizu y Escorihuela, entre otros, presentan este mismo esquema compositivo pero se acentúa la ubicación de los edificios en el perímetro de la propiedad, con los espacios de circulación en el centro de los establecimientos, lo que genera grupos edilicios cerrados. Esto se debe, como indica Girini (2004), a las disposiciones municipales que obligaban el cierre de los terrenos. En cambio, en la zona rural, si bien mantienen el mismo tipo de organización espacial, se observan establecimientos más abiertos, que cierran las propiedades en forma mixta, conjugando edificaciones, muros y alambrados.

4. La magnitud de los establecimientos vitivinícolas modernos

Con *magnitud de los establecimientos vitivinícolas* nos referimos a su grandeza o importancia. Esta característica se puede observar tanto en la capacidad de elaboración de las bodegas como en la cantidad y características arquitectónicas de los edificios que componen el establecimiento. No obstante, para comprender en mayor profundidad la magnitud de estos conjuntos productivos es importante reconocer que, si bien todas las edificaciones son necesarias para el correcto funcionamiento del establecimiento, los edificios más importantes, por sus características materiales como por su valor simbólico, son las bodegas y las casas patronales. De ellos, el mayor indicador de la magnitud reside en la cantidad de naves que conforman las bodegas y en sus dimensiones, en especial donde se desarrollan las actividades de fermentación y conservación. Las naves que albergan estas actividades se encuentran directamente condicionadas por las dimensiones y por los requerimientos para el uso y mantenimiento de las vasijas vinarias: las piletas, cubas y toneles. La razón radica en los requerimientos del modelo productivo moderno de una elaboración de vino en masa. Para elaborar vino a granel fue necesario contar con recipientes de grandes dimensiones que exigieron amplios espacios, lo que influyó directamente en las soluciones constructivas y en los materiales empleados en las bodegas.⁽¹⁰⁾

Como resultante, los cuerpos productivos de bodegas poseen volúmenes de grandes dimensiones, edificadas con materiales y sistemas constructivos que impactan en el entorno del edificio; se destacan sobre la altura de las otras construcciones a su alrededor, lo que las transforma visualmente en elementos de referencia del lugar.

Las 274 bodegas analizadas, si bien poseen diversas dimensiones, generalmente se encuentran organizadas por módulos de naves yuxtapuestas, que pueden estar integradas en su interior. Estas naves módulos presentan los siguientes rangos de dimensiones en el período estudiado. En los anchos de las naves, hemos detectado desde 8 m en las más antiguas hasta 40 m en las más nuevas. Los largos detectados son de 30 m hasta 80 m; y las alturas rondan entre los 6 m, como en Bodega Panquehua, y 8 m en Bodega Giol, sobre el nivel del piso. No obstante, alertamos que estas medidas son orientativas de una generalidad y pueden existir bodegas que se encuentren fuera de estos rangos de dimensiones. Es importante destacar que los anchos y alturas de las bodegas se encuentran en estrecha relación con la época de su construcción: las más antiguas poseen anchos y alturas menores y las más nuevas poseen mayores dimensiones.

Los cuerpos productivos donde se desarrollan las funciones de fermentación y conservación se pueden encontrar tanto sobre el nivel del suelo como en sótanos. Generalizando, los cuerpos que albergan la sección de fermentación se ubican siempre a nivel del suelo; en cambio, los de conservación se pueden encontrar tanto en este nivel como en el subsuelo.

En las casas patronales, una de las características más significativas para comprender la magnitud de los establecimientos modernos es que mientras más grandes, lujosas, y confortables, entre otros factores, mayor era la representación de poder económico y posicionamiento social de sus propietarios. A ello se le suman parques y jardines en el caso de las casonas ubicadas en zona rural. Estas características las podemos observar en las casas patronales de la bodega Colina de Oro, la vivienda de Olaya Pescara de Tomba y la de Bodega Toso, por mencionar sólo algunas.

La importancia material de estas casonas fue ponderada y promocionada por la clase dirigente, partícipe de la burguesía local, en las publicaciones oficiales y revistas locales como un modelo a seguir en los nuevos tiempos del modernismo. Lo mismo ocurrió con su valor de símbolo de progreso y modernidad. Es decir, la importancia de estas edificaciones fue de tal magnitud que se las tomó como modelos arquitectónicos en la construcción de las viviendas locales de la elite mendocina. Fueron símbolo de ideas progresistas, una propuesta a seguir ante las características de las viviendas del resto de la sociedad de la época (de construcción en tierra cruda), que fueron consideradas chatas, deformes, antiestéticas e inseguras, y que daban una imagen de pobreza y abandono, como se expresó en la publicación del Centro Viti-Vinícola Nacional en 1910. A continuación, mostramos diversos ejemplos de las casas patronales en el período de estudio. (Fig. 9)

Figura 9
Casonas patronales vitivinícolas



Fuente: archivo fotográfico del proyecto: Silvia Cirvini, (2003). *Proyecto de Bienes Culturales y desarrollo local - PICT 13 - 14022*. Mendoza (inédito)

Respecto de la clasificación de las bodegas según su capacidad de elaboración, Richard Jorba elabora una sobre su magnitud basándose inicialmente en la división efectuada por Galanti hacia el 1900. Sobre esta base establece las siguientes categorías: la I corresponde a las bodegas de más de 50.000 hectolitros; la II, de 10.001 a 50.000 hectolitros; la III, de 5.001 a 10.000 hectolitros; la categoría IV, de 1.001 a 5.000; la V, de 501 a 1.000; la VI, menos de 500. ⁽¹¹⁾

Este criterio de clasificación resulta apropiado ya que surge del análisis de bodegas que responden a características de la primera modernización. No obstante, desde nuestro enfoque, y en busca de un rápido reconocimiento de la magnitud del establecimiento *in situ*, preferimos un análisis que considere la cantidad de edificios que las componen.

Además, es importante tener en cuenta que los establecimientos, en la medida que necesitaban aumentar su capacidad productiva, generalmente agregaban naves a la bodega y las yuxtaponían a las ya existentes. Esto nos indica que, a mayor cantidad de naves yuxtapuestas, mayor es la magnitud del establecimiento. Otro factor a considerar sobre la dimensión es que, a mayor superficie subterránea, mayor es la magnitud.

Si observamos el universo de bienes en estudio, vemos que los establecimientos, tanto urbanos como rurales, poseen desde una a diecinueve naves yuxtapuestas, lo que nos muestra una amplia variedad de conjuntos de edificaciones, en donde se conjugan actividades domésticas, productivas y de administración. Pero, de acuerdo con las

características mencionadas, observamos que estos conjuntos vitivinícolas poseen rasgos comunes según la cantidad de naves que componen los cuerpos productivos de bodegas (fermentación y conservación), sean sobre el nivel del piso o subterráneas.

Para ello, hemos seleccionado cuatro grupos principales: A) Establecimientos pequeños (con bodega de una nave); B) Establecimientos medianos (con bodega de dos a tres naves); C) Grandes establecimientos (con bodega de cuatro a seis naves); D) Establecimientos colosales (con bodega de más de siete naves).

A – Establecimientos pequeños: Son los de menor magnitud: poseen la bodega con sólo una nave productiva. Se los encuentra actualmente en zonas urbanas y rurales. En un principio, las bodegas tendieron a ubicarse en zonas cercanas a las ciudades o en la zona rural. Su presencia motivó que a su alrededor se generaran poblamientos, que con el tiempo se fueron consolidando y extendiendo, lo que estimuló el crecimiento de las urbes (Richard Jorba, Perez Romagnoli, 1992, p. 160). Por ello, algunos establecimientos se encuentran hoy en el interior de las ciudades.

Los establecimientos de una nave productiva se componen de las unidades funcionales básicas para la elaboración de vino. ⁽¹²⁾ En estos conjuntos edificios, se conjugan actividades domésticas y productivas, y generalmente se componen de los siguientes edificios básicos:

Una nave productiva, que puede tener en sus laterales locales adosados como galerías, y presentar sótano. En esta edificación se desarrollan las diversas actividades productivas de acuerdo con la función que cumpla la bodega. Generalmente, son las actividades de fermentación, conservación, sección de molienda y prensado.

En el predio también se pueden encontrar sala de máquinas, depósitos varios, vivienda del encargado, y casa patronal, que puede también cumplir la función de administración. Por lo general, estas construcciones presentan características constructivas modestas. A su vez, las casas patronales pueden poseer jardines pero de pequeñas dimensiones.

Todas las edificaciones son acordes con la nave productiva. La zona vitícola puede encontrarse o no en el terreno; lo podemos observar en el Establecimiento de Bodega Guinle, ubicada en Las Heras, y en el Establecimiento de Bodega Granata, del departamento de Guaymallén. (Fig. 10)

Figura 10
Establecimientos con bodega de una nave productiva



Fuente: archivo fotográfico del proyecto: Silvia Cirvini, (2003). *Proyecto de Bienes Culturales y desarrollo local – PICT 13 - 14022*. Mendoza (inédito)

B - Establecimientos medianos: Estos establecimientos se componían de las mismas unidades funcionales que en el caso anterior pero iban ampliando la cantidad de edificios y las dimensiones de los mismos en la medida en que fuese mayor la capacidad productiva. Poseen una bodega de dos a tres naves productivas. Las diversas actividades del proceso de vinificación pueden ubicarse en naves separadas: una nave de fermentación, otra de conservación y otra para la sección de molienda y prensado, como en la Bodega La Rural hacia 1904.

Este crecimiento en capacidad productiva fue acompañado por la introducción de la administración separada de las casonas patronales, y por la arquitectura de la vivienda patronal: su decoración, aspectos tecnológicos, dimensiones de los espacios de la vivienda, superficie destinada al jardín. De los establecimientos analizados, seleccionamos en zona urbana el Establecimiento de Bodega Tonelli de Godoy Cruz; y de zona rural, el Establecimiento de Bodega Galarraga del departamento de Las Heras, entre otros. (Fig. 11)

Figura 11
Establecimientos con bodega de dos a tres naves productivas



Fuente: archivo fotográfico del proyecto: Silvia Cirvini, (2003). *Proyecto de Bienes Culturales y desarrollo local – PICT 13 - 14022*. Mendoza (inédito)

C – Grandes Establecimientos: Como en el caso anterior, estos establecimientos mantienen las características y las unidades funcionales ya mencionadas, pero presentan, generalmente, una escala y una riqueza arquitectónica mayores en los aspectos constructivos y los estéticos. ⁽¹³⁾ Las bodegas poseen de cuatro a seis naves productivas. Hay parques de mayores dimensiones que los anteriores acompañando las casonas. Seleccionamos, en zona urbana, el Establecimiento de Bodega Baudrón, ubicada en la ciudad de Maipú; y en zona rural, el Establecimiento de Bodega Benegas ubicada en el distrito de Mayor Drummond del departamento de Luján de Cuyo, entre otras. (Fig. 12)

Figura 12
Establecimientos con bodega de cuatro a seis naves productivas.





Fuente: archivo fotográfico del proyecto: Silvia Cirvini, (2003). *Proyecto de Bienes Culturales y desarrollo local - PICT 13 - 14022*. Mendoza (inédito)

D - Establecimientos colosales: Sus características y unidades funcionales corresponden a los conjuntos vitivinícolas que, aunque mantengan las unidades funcionales anteriores, tanto en los edificios productivos que los componen como en los de soporte, poseen una magnitud de verdaderos gigantes vitivinícolas. Sus bodegas pueden tener más de siete naves productivas. En ellos, podemos observar bodegas de hasta 19 naves productivas yuxtapuestas, como en las bodegas Giol, antigua Colina de Oro del Departamento de Maipú, y hasta tres niveles de profundidad de sótanos, como en Bodega Arizu, ubicada en Godoy Cruz. En el interior de estas naves productivas se ubicaron las vasijas vinarias de mayor dimensión y se efectuaron innovaciones en busca de una máxima cantidad de producción, como se advierte en las piletas vinarias Cassenave (Magistocchi, 1934, p. 280).

Como en los casos anteriores, en el predio es usual encontrar las diversas actividades de vinificación ubicadas en cuerpos separados: cuerpos de elaboración, de crianza y de expedición. También hay edificios destinados para la destilación, entre otros. A ellos se les suman depósitos y talleres varios, como poderosas salas de máquinas. Junto a estas edificaciones se encuentran las oficinas de la administración. Además, estos establecimientos tuvieron su ramal ferroviario propio, como ocurrió con Tomba y Arizu.

En cuanto a la actividad doméstica, se encuentran edificios destinados a viviendas patronales lujosas, de grandes dimensiones y avances tecnológicos, rodeados de suntuosos parques, como también viviendas de empleados para el administrador y/o enólogo, y de obreros. Los datos y características mencionadas los podemos observar en los siguientes ejemplos seleccionados: el Establecimiento de Bodega Giol antigua Colina de Oro (Figs. 13 y 14) y el Establecimiento de Bodega Escorihuela, entre otros. (Fig. 15)

Figura 13
Establecimiento vitivinícola de Bodega Giol. Su bodega posee más de siete naves productivas



Fuente: archivo fotográfico del proyecto: Silvia Cirvini, (2003). *Proyecto de Bienes Culturales y desarrollo local – PICT 13 - 14022*. Mendoza (inédito)

Figura 14
Casonas patronales del establecimiento vitivinícola de bodega Giol



Fuente: archivo fotográfico del proyecto: Silvia Cirvini, (2003). *Proyecto de Bienes Culturales y desarrollo local – PICT 13 - 14022*. Mendoza (inédito)

Figura 15
Establecimiento vitivinícola de Bodega Escorihuela de más de siete naves productivas



Fuente: archivo fotográfico del proyecto: Silvia Cirvini, (2003). *Proyecto de Bienes Culturales y desarrollo local – PICT 13 - 14022*. Mendoza (inédito)

4. Las zonas básicas y sus vinculaciones en un establecimiento vitivinícola moderno

La ubicación en el terreno se da según la función o actividad que se desarrolla allí; es decir, la zonificación funcional del establecimiento y las vinculaciones entre aquellas.

Su análisis nos permite comprender cómo se agrupan las actividades en el predio y cómo se conforman las diferentes áreas en estrecha relación con las exigencias de la producción del vino. A su vez, la zonificación funcional del espacio se relaciona con el terreno, con la red viaria existente y con las unidades funcionales que integran el establecimiento.

Las zonas que integran los establecimientos agrupan actividades productivas y domésticas, y para un reconocimiento general del conjunto se pueden clasificar en las cinco zonas siguientes: A - Vitícola (ZV); B - Productiva (ZP). C - Administración (ZA); D - Habitacional patronal (ZHP); E - Habitacional de servicio (ZHS). Estas zonas dependen tanto de la magnitud del establecimiento como de su ubicación.

A - Zona vitícola (ZV): Es el espacio de terreno destinado para las plantaciones de vid. No todas las bodegas disponen de los cultivos de las viñas en el mismo predio; es usual que los establecimientos tengan propiedades en diversos departamentos de la provincia de Mendoza y trasladen la vid desde el lugar de su procedencia hasta la bodega, o la compren a terceros (Moretti, 2007). A continuación, mostramos plantaciones de viñas en Perdriel de Luján de Cuyo; y el mapa de viñedos en la provincia que ha poseído la Bodega La Rural. (Fig. 16)

La promoción de la industria desde la esfera estatal con las exenciones de impuestos provinciales, junto a la habilitación y expansión del tendido ferroviario (Richard Jorba, 2010), provocaron que la plantación de viñedos fuera prácticamente un cultivo exclusivo en el territorio, con alta densidad de plantas por hectárea. Es decir, las plantaciones de la vid se efectuaron de una manera intensiva, lo que determinó la multiplicación de propiedades estructuradas sobre un sistema de regadío de oasis, que transformó las características del paisaje rural local. A ello se le suman la modernización de la legislación de aguas en 1884 y la red de riego desde los años 1890. Ello permitió "(...) un uso más eficiente del siempre escaso recurso hídrico que redundó en una ampliación de las áreas irrigadas." (Richard Jorba, 2010, p. 25)

Figura 16
Zona Vitícola (Fuente: foto de la izquierda: Archivo personal; y foto de la derecha: REINA



RUTINI, Rodolfo. (1994). *Los vitivinicultores Mendocinos y su magia creadora de raíces. Bodega La Rural. Museo del vino. Mendoza. Talleres gráficos del Oeste Argentino*

La zona vitícola vinculada con la zona productiva

La vinculación entre los cuerpos productivos y la zona vitícola se debe a que en esta área se cultiva la materia prima para elaborar vino, lo que conduce, en el caso de los establecimientos que posean las plantaciones, a que los cuerpos productivos se encuentren

directamente vinculados a las viñas. La cercanía de las bodegas con estas es fundamental, por la ventaja de las menores distancias para trasladar la uva a la bodega y por la facilidad para controlar su temperatura al momento de la cosecha, lo que permite elegir las horas tempranas para efectuarla y llevar de inmediato la cosecha al lagar. No obstante, en las bodegas de la primera modernización no se aplicaron estos recaudos para el control de temperatura, debido a que se buscaba la mayor producción en el menor tiempo posible, lo que acarreó graves consecuencias al proceso de vinificación (Arata *et. al.*, 1903).⁽¹⁴⁾

La ubicación de esta zona en el predio depende de la red de irrigación, de la pendiente del terreno y de la orientación que deben tener las hileras de las viñas. Se debe buscar la disponibilidad de agua y la pendiente necesaria para el correspondiente escurrimiento, y conjugarse con la exposición de la viña al sol, como se observa en el Establecimiento de Bodega la Rural.⁽¹⁵⁾ (Fig. 17)

Figura 17
La zona vitícola (ZV) vinculada con la zona productiva (ZP) del Establecimiento de Bodega la Rural



Fuente: archivo personal

B - Zona productiva (ZP): Es el espacio destinado a albergar: los cuerpos productivos de bodega (donde se efectúa la elaboración, conservación y expedición del vino); el laboratorio; distintos talleres; depósitos varios; sala de máquinas; cocheras. En algunos casos, pueden encontrarse destilerías, como se puede notar en las fotos actuales de Bodegas Giol antigua Colina de Oro (Fig. 18)

C - Zona de administración (ZA): Es el espacio donde se disponen las oficinas administrativas del establecimiento, como se observa en el ejemplo del Establecimiento de Bodega Santa Jimena. Además, en ocasiones las viviendas patronales han compartido sus funciones domésticas con la actividad administrativa, según se puede ver en la casa patronal del establecimiento de Bodega la Rural. (Fig. 19)

Figura 18
Zona Productiva



Fuente: archivo fotográfico del proyecto: Silvia Cirvini, (2003). *Proyecto de Bienes Culturales y desarrollo local – PICT 13 - 14022*. Mendoza, (inédito)

Figura 19
Zona Administrativa



Fuente: archivo fotográfico del proyecto: Silvia Cirvini, (2003). *Proyecto de Bienes Culturales y desarrollo local – PICT 13 - 14022*. Mendoza (inédito)

La zona productiva vinculada a la zona vitícola y a la administrativa

Además de la vinculación entre la zona productiva y la vitícola, el área de producción se relaciona con las oficinas de la administración, ya que en ellas se efectúa la organización y control de las actividades comerciales y administrativas del establecimiento. A ello se suma que la zona de producción necesita estar vinculada con la red de circulación caminera, para la entrada de materia prima y la salida del producto terminado. (Fig. 20)

La zona administrativa es el centro de operaciones comerciales, que debe tener fácil acceso desde el exterior; por ello, se ubica vinculada directamente con la red de circulación caminera, como la zona productiva. Generalmente, su ubicación en el predio es al frente y/o lateral del establecimiento, como podemos ver en las fotos de la Antigua Bodega Gabrielli-Baldini, entre otras. (Fig. 21)

Figura 20

La zona productiva (ZP) vinculada a la zona vitícola (ZV), y a la administrativa (ZA)



Fuente: archivo personal

Figura 21
La zona productiva (ZP) vinculada a la zona vitícola (ZV), y a la administrativa (ZA) en la antigua Bodega Gabrielli –Baldini



Fuente: archivo personal

D - Zona habitacional patronal (ZHP): Es la porción de terreno destinada al desarrollo de las actividades domésticas de los propietarios y sus familias. En consecuencia, en esta zona se ubican las casas patronales y los locales de servicios, generalmente acompañados de parques y jardines en los establecimientos ubicados en el ámbito rural. En cambio, en los conjuntos vitivinícolas instalados en zona urbana, las viviendas poseen patios en su interior, como el ejemplo de Bodega Escorihuela. (Fig. 22)

Figura 22
Patio interior de la casona de Bodega Escorihuela y Jardín de las casas patronales de Bodega Giol



Fuente: archivo fotográfico del proyecto: Silvia Cirvini, (2003). *Proyecto de Bienes Culturales y desarrollo local – PICT 13 - 14022*. Mendoza (inérito)

Con el tiempo, las viviendas patronales dejaron de cumplir su función original, lo que motivó su abandono o que se las refuncionalizara. Esto generó que no se construyeran otras, con lo que se fortaleció el rol de la administración. Pensamos que ello responde a diversos factores. Uno de ellos radica en que, al momento de la conformación de los establecimientos a principios del siglo XX, existió una corriente romántica teórica que valoraba la calidad de vida y el aporte a los valores humanos que producía la vinculación de la vida con la naturaleza y rechazaba todo lo generado por las ciudades. (16) Otro de los factores es que, convenientemente, la vida de la familia en el establecimiento beneficiaba el control de los trabajadores y el desenvolvimiento de las diversas actividades del conjunto vitivinícola con la presencia real y simbólica del patrón.

No obstante, a medida que se consolidaron las redes de circulación y las infraestructuras de las ciudades, el traslado a los establecimientos fue más rápido, lo que permitía la vida cotidiana en las ciudades, cuyos beneficios eran mayores para las familias. Esto se infiere claramente en el ejemplo del Establecimiento de Bodega Santa Jimena. (Fig. 23)

Figura 23: Establecimiento vitivinícola de Bodega Santa Jimena



Fuente: archivo fotográfico del proyecto: Silvia Cirvini, (2003). *Proyecto de Bienes Culturales y desarrollo local – PICT 13 - 14022*. Mendoza (inédito)

Era usual que, una vez que los propietarios del establecimiento alcanzaran un determinado posicionamiento social y económico, construyeran sus casas fuera de la propiedad del establecimiento en busca de las comodidades y formas de vida urbanas (Santa María Conill, 1943). Es el caso concreto de Olaya Pescara de Tomba, que edificó su palacete frente a la plaza del departamento de Godoy Cruz (Girini, 2004: 187). (Fig. 24)

Figura 24: Vivienda Olaya Pescara de Tomba



Fuente: CENTRO VITI – VINÍCOLA NACIONAL. (1910). *La vitivinicultura Argentina en 1910*. Buenos Aires, s. e.

La zona habitacional patronal vinculada con la zona productiva y la administrativa:

En los establecimientos rurales, las casonas se encuentran o se encontraban rodeadas de parques y jardines, como ya se mencionó. La presencia de estos espacios verdes en los establecimientos otorgaba, para la sociedad mendocina, un fuerte carácter simbólico, ya que eran de los bienes materiales que representaban el progreso, poder económico y posicionamiento de la familia propietaria en la sociedad local; consideremos que Mendoza se ubica en una zona desértica donde el oasis cultivado es una conquista cultural del hombre frente a la aridez natural y el rigor de su clima. Además, estos parques separan la zona habitacional de la zona productiva y la administrativa, y la aíslan en apariencia, jerarquizándola en el contexto del conjunto. En cambio, en los establecimientos urbanos la zona habitacional contiene en su interior un patio donde se ubica el jardín.

La casa patronal influye en la organización espacial del establecimiento, en especial desde 1885 hasta 1930. Esto se debe a que la casona es el centro donde se condensa la representación del poder, por la presencia del propietario. Desde ella se efectúa el control directo sobre los trabajadores y las diversas zonas funcionales del establecimiento, debido a su ubicación estratégica en el predio, la presencia de miradores en altura, ventanas jerarquizadas y galerías ubicadas en lugares privilegiados para tener una buena visibilidad del conjunto y ser vista por todos. ⁽¹⁷⁾

Por lo tanto, la vinculación entre las zonas productiva y administrativa con la habitacional, sea por requerimientos funcionales de circulación como de representación del vínculo y presencia del patrón, se desarrolla generalmente a través del parque o los patios. Ejemplos de lo mencionado podemos observarlos en los establecimientos Bertona, Escorihuela, Lugano Ex Bodega Brandi y Toso. (Fig. 25)

A su vez, la zona habitacional patronal siempre se ubica vinculada directamente con la red de circulación caminera, por la necesidad de acceso y como por un modo de vincularse directamente con el entorno y la sociedad. Esto determina que las casonas generalmente se encuentren al frente del establecimiento o hacia un costado del mismo, como podemos observar en los chalets de Giol y Gargantini y en la casona de bodega Kyoshin Trading S.A. Ex Bodega La Superiora. El primero, ubicado al costado, y el segundo, al frente del terreno. También hay algunos casos que se ubican en el centro de la propiedad, como la bodega La Rural, donde se conjugaron la actividad habitacional y la administrativa, ya que en la vivienda se ubicaban también las oficinas del conjunto. (Fig. 26)

Figura 25
La zona habitacional patronal (ZHP) vinculada con la zona productiva (ZP) y la administrativa (ZA)



Fuente: archivo personal

Figura 26
La zona habitacional patronal (ZHP)



Fuente: archivo personal

E - Zona Habitacional de servicio (ZHS): Es la porción de terreno destinada a las actividades domésticas de los empleados del establecimiento. En esta zona se localizan las viviendas de los empleados, de distintas jerarquías según el cargo ocupado. Se pueden encontrar viviendas del administrador y/o enólogo, y también las de los obreros. No todos los establecimientos dispusieron de esta zona, pues dependía de la postura del dueño del establecimiento, como también de la oferta habitacional que se disponía en su entorno, entre otros factores.

La materialidad de estas viviendas cumplía con todas las condiciones de habitabilidad, higiene, etc.; y en el caso de las casas para los trabajadores de jerarquía, como los enólogos o administradores, incluso presentaban niveles de confort y cualidades decorativas. ⁽¹⁸⁾ (Fig. 27)

Figura 27
Zona habitacional de servicio: viviendas de los empleados del Establecimiento de Bodega La Rural



Fuente: archivo fotográfico del proyecto: Silvia Cirvini, (2003). *Proyecto de Bienes Culturales y desarrollo local – PICT 13 - 14022*. Mendoza (inédito)

Bodega Giol en 1890: al fondo de la foto, detrás de las carretas, se pueden ver claramente las viviendas de obreros y sus familias. (Fig. 28)

Otro tipo de vivienda obrera que podía pertenecer al establecimiento vitivinícola era la de los contratistas o encargados que se ubican junto a las viñas, cada 5 ó 6 hectáreas. ⁽¹⁹⁾

Las viviendas obreras sólo albergaban a un plantel muy reducido de trabajadores vinculados con el conjunto. El resto, en general, habitaba en condiciones de vida deplorables, arrendando habitaciones en conventillos cercanos o bien en piezas en una casa de familia, que podía ocasionalmente ser de la misma nacionalidad del obrero, *paisanos*. También podían compartir la casa con otros miembros de su familia como primos, tíos, abuelos: se conformaban así las llamadas *familias extendidas* (Cerdá, 2011).

Figura 28
Bodega Giol antigua Colina de Oro, en 1890



Fuente: gentileza del Dr. Rodolfo Richard Jorba, de su archivo personal.

Los obreros que tuvieron mejores remuneraciones pudieron alquilar, por un tiempo, una habitación en un conventillo y con sus ahorros accedían a un terreno en los nuevos loteos, en donde se construían su vivienda. Cumplían así el sueño de la *casa propia*. ⁽²⁰⁾

La vivienda obrera era un verdadero conflicto, tanto para los trabajadores como para el resto de la sociedad: las condiciones de las viviendas a las que podían acceder con sus bajos

ingresos, como la pésima calidad en su habitabilidad estimulada por el hacinamiento, las condiciones de higiene y la promiscuidad, entre tantos otros factores, podían provocar enfermedades transmisibles o epidemias, que afectaban a todos. Los bajos ingresos de los trabajadores precarios signaron a familias enteras a vivir en condiciones miserables. El trabajo de toda la familia era necesario para la sobrevivencia y también se recurrió a la mendicidad y la entrega de los propios hijos a terceros, para poder mantener a la prole (Richard Jorba, 2010).

La zona habitacional de servicio vinculada a la zona productiva

Las viviendas destinadas para los empleados y obreros de la bodega debían estar vinculadas a la red de circulación caminera para su acceso desde el exterior del establecimiento, y a su vez tenían que estar vinculadas con la zona productiva. Esta zona habitacional de servicio se encontraba separada de la zona habitacional patronal en la casa para empleados de la Bodega La Rural. Son pocos los testimonios de estas edificaciones, del período estudiado, que quedan en pie en los establecimientos. (Fig. 29)

Figura 29
La zona habitacional de servicio (ZHS) vinculada a la zona productiva (ZP)



Fuente: archivo personal

5. Conclusión

En el presente trabajo, hemos analizado el establecimiento vitivinícola como un conjunto o complejo edilicio en donde se desarrollan todas las actividades para el funcionamiento de la bodega. Observamos que para elaborar el vino es necesario contar con edificios que brinden respuestas a requerimientos de actividades productivas y domésticas. En ellos se conjugan la apropiación y adaptación de los recursos disponibles del lugar, por ejemplo el

terreno, y la red viaria existente, de acuerdo con cada época, para desarrollar las actividades que requiere la elaboración del vino. Entre ellas, destacamos el cultivo y cuidado de la vid, hasta su cosecha, lo que requiere un control y atención constantes; una vez realizada esta, se procede a la vinificación en las bodegas, y luego se distribuye el vino a los mercados.

Para que se pueda elaborar el vino, se necesitan diversas unidades funcionales, destinadas a la molienda y prensado, fermentación y conservación, y expedición del producto terminado. Para el desarrollo de estas actividades, o de algunas de ellas según el tipo funcional de bodega, se requiere, por ejemplo, de salas de máquinas para generar fuerza motriz, depósitos, talleres de mantenimientos varios y el espacio para la destilería.

A su vez, el personal, la realización de las actividades y la comercialización del producto precisan conducción y administración, por lo que se disponen oficinas para tales fines. Asimismo, la necesidad de trabajo y control constante de las diversas etapas de la elaboración requirió personal permanente. Esto motivó en un principio, especialmente en los momentos de conformación y afianzamiento de los establecimientos vitivinícolas, la construcción de casas patronales para la instalación de la familia del dueño, y de viviendas para empleados como administradores y/o enólogos, y los obreros.

Sobre la actividad habitacional en los establecimientos, a medida que avanza el siglo XX van desapareciendo las casas patronales, y perduran la administración y las viviendas de los cuidadores de los conjuntos industriales. Las casas patronales que subsisten han cambiado su función original y se han transformado en casas de fin de semana, oficinas, restaurantes o lugares de explotación turística.

Por consiguiente, según lo analizado sobre la zonificación de las funciones del establecimiento observamos que responde, en primer lugar, a la apropiación y coordinación de los recursos y condicionantes que presenta su medio físico, como el riego, la pendiente del suelo, las redes de circulación viales, entre otros. En segundo lugar, las zonas se distribuyen y vinculan de acuerdo con las exigencias propias que requiere la función de la zona: doméstica, productiva, de control y administrativa, buscando optimizar la organización de sus actividades.

Asimismo, en el lapso estudiado, todas las edificaciones que integran los establecimientos vitivinícolas tienen un rol específico en la elaboración del vino, de un modo directo o indirecto, como el caso de las actividades habitacionales. No obstante, en todas ellas se observa una evolución que acompaña el proceso de especialización industrial vitivinícola, desde las características que presentan en su materialidad hasta su organización en el predio en función del proceso de vinificación, siempre buscando contribuir a la eficiencia de las actividades y el aprovechamiento espacial de las propiedades, acordes con las exigencias técnicas y productivas propias de la primera modernización vitivinícola.

Notas:

(1) Los establecimientos productivos de fines del siglo XIX y primera mitad del siglo XX, como los vitivinícolas en Cuyo, los azucareros en Tucumán y las estancias ganaderas de la Patagonia, contribuyeron a la conformación y extensión del territorio nacional. Para profundizar en esta temática, recomendamos Olga Paterlini de Koch. *Pueblos azucareros de Tucumán* y Liliana Lolich. *Patagonia. Arquitectura de estancias*.

(2) En la región de Cuyo, desde la Colonia hasta la actualidad, el concepto *bodega* se refiere al lugar destinado a la elaboración del vino. No obstante, la aplicación e interpretación del concepto ha variado en el tiempo, de acuerdo a las diversas disciplinas que lo estudian. Para profundizar en la evolución de este concepto en Mendoza desde la disciplina histórica arquitectónica, puede verse nuestro trabajo "La evolución del concepto de Bodega en Mendoza, Argentina". En: *I Jornadas Interdisciplinarias de Historia Regional*. Mendoza: Instituto de Ciencias Humanas, Sociales y Ambientales INCIHUSA CONICET.

(3) Entendemos por zonificación funcional o zonificación del establecimiento la división espacial en el terreno en relación con las funciones o actividades que se desarrollan.

(4) Para realizar este trabajo, en primer lugar hemos analizado 274 establecimientos vitivinícolas del Gran Mendoza como fuentes primarias. En segundo lugar, hemos consultado fuentes documentales. Entre ellas, álbumes de diversas épocas y autores como: Blanco, 1870; Galanti, 1900; Arata, 1903; Biale Masse, 1904; Magistocchi, 1934; Pacottet, 1910, 1911, entre otros. Por último, bibliografía de referencia. Desde un abordaje histórico arquitectónico del tema, autores como: Bórmida, 2003; Cirvini, 1991 - 1992; Cueto, 1987; Girini, 2004; Moretti, 2007; Ponte, 1999, 2005; Premat, 2007. Desde un abordaje histórico vitivinícola: Barrios de Villanueva, 2009, 2010; Beretta Curi, 2010; Cerdá, 2007 - 2008, 2011; Coria, 2007; Del Pozo, 1999, 2010; Mateu y Stein, 2008; Mateu y Ocaña, 2010; Reina Rutini, 1994; Richard Jorba, 2000, 2006, 2009, 2010 y Richard Jorba y Perez Romagnoli, 1992. Desde un abordaje teórico vitivinícola: Oreglia, 1978.

(5) Cf. Premat E. (2007). "La bodega mendocina de los siglos XVII y XVIII". En *Revista Universum*, N° 22, Vol. 1. Talca, Universidad de Talca, pp. 123 - 126. Además se recomienda, para profundizar la comprensión de la conformación de Mendoza en torno de su vinculación con la red hídrica, Jorge Ricardo Ponte (2005). *De los Caciques del Agua a la Mendoza de las Acequias, Cinco siglos de historia de acequias, zanjones y molinos*. Mendoza: Ediciones Ciudad y Territorio del INCIHUSA-CONICET.

(6) Cf. Premat E., op. cit., pág. 125. Mendoza perteneció a la Capitanía General de Chile hasta 1776; por lo tanto, la construcción de las haciendas y las bodegas presentó algunas similitudes con las haciendas chilenas. Las diferencias giraban en torno de la forma, el espacio y las tecnologías constructivas empleadas; esto se debe, según Premat, a las variantes geográficas, económicas y de disponibilidad de materiales constructivos en los diferentes lugares. También se recomienda, para enriquecer el conocimiento en torno de la vitivinicultura y bodega chilena, a Del Pozo, J. (1999). *Historia del vino Chileno*. Santiago de Chile: Editorial Universitaria, pp. 47 - 49.

(7) El mencionado proceso moderno de vinificación que se desarrolló en las bodegas constó de las siguientes etapas: a- Molienda; b- Prensado; c- Encubado y Maceración en la vinificación en tinto (fermentación alcohólica); d- Descubado o Separación del vino; e- Fermentación Maloláctica en la vinificación en tintos y en blancos; f- Estabilización. Clarificación; g- Crianza (en vinos de mejor calidad); h- Filtración; i- Fraccionado y envasado.

Para desarrollar este proceso, las bodegas debían responder en su materialidad a ciertas exigencias. Estas fueron, sucintamente: a - el control térmico de los locales por medio de las soluciones constructivas; b - la correcta disposición de los locales en las bodegas según lo solicitado por el plan racional de la vinificación; y c- la higiene de las bodegas y de su equipamiento. Las recomendaciones del conocimiento técnico moderno sobre la correcta disposición de los locales requirieron, en primer lugar, que la bodega debe mantenerse alejada de elementos contaminantes; en segundo lugar, se aconseja la separación entre los locales de fermentación y conservación (fundamentado en el control térmico espacial) pero a su vez deben mantenerse vinculados. La misma observación se aplica entre la sección de molienda y prensado y el local de fermentación. En tercer lugar, se sugiere, para

materializar la separación entre el local de fermentación y el de conservación, la ubicación de este último en sótanos, por las ventajas térmicas que presenta. Por último, se aconseja la utilización de desniveles entre los locales para aprovechar mejor el espacio y favorecer las actividades de la vinificación. Para ampliar desde una mirada histórica arquitectónica los diversos aspectos que se conjugan en los temas mencionados, recomendamos Girini, L. (2004) y Manzini, L. (2011).

(8) Cfr. Bórmida, E. (2003). "Patrimonio de la Industria del vino en Mendoza. Fuerza y riqueza del trabajo colectivo", En *Patrimonio Industrial. Fuerza y Riqueza del trabajo colectivo*. Buenos Aires: Centro Internacional para la conservación del patrimonio Argentina CICOP, pp. 180 - 181.

(9) Existe una vasta bibliografía sobre historia económica de la industria vitivinícola local. Recomendamos la lectura de Richard Jorba, R. (2000; 2006; 2009 y 2010). También Coria López, L. A. (2007); Mateu, A. M. y Stein, S. (2008) y Beretta Curi, A. (2010) (ed) *et al.*

(10) Los materiales constructivos son el hecho tangible en la edificación. En cambio, los métodos de ejecución son los que involucran: la elección del material, el conocimiento de las técnicas de construcción, la mano de obra y la maquinaria utilizada para ello. La conjunción de estos elementos permite desarrollar las soluciones constructivas de los edificios. De 1870 a 1970, los materiales más utilizados en la construcción de las bodegas fueron: tierra cruda, tierra cocida, piedra, caña, madera, acero, hormigón y chapa. Es importante recordar que las técnicas empleadas en la construcción se encuentran directamente vinculadas con las propiedades de los materiales constructivos: forman una relación biunívoca e insoluble. Por su parte, las técnicas constructivas más utilizadas fueron:

a) En los muros: tapia, quinchá, muros con mampuestos de adobes con juntas de barro, muros de piedra, de ladrillo con juntas de mortero y de ladrillo con estructura de hormigón armado. En cuanto a las paredes de las cavas subterráneas, se construyeron con piedra y ladrillo, apoyadas en cimientos de piedra. Los muros también pueden ser mixtos: combinan diversas técnicas constructivas, como por ejemplo muros de adobe con presencia de un zócalo de piedra y/o ladrillo, o muros de ladrillo con zócalos de piedra. Los muros de adobe pueden presentar las aberturas enmarcadas con ladrillo, entre otras posibilidades.

b) Techos: se usaron techos livianos de palos, reticulados y losas de hormigón armado. En las cubiertas se utilizó la técnica de torta de barro compuesta por caña (soporte), barro (aislante) y grasa de animal (impermeabilizante hidrófugo), y posteriormente chapa. Los entresijos, que generalmente son los techos de las cavas subterráneas, se construyeron con estructura de madera, losas planas de hormigón armado y bovedilla catalana.

Para profundizar en estos temas en su marco contextual, recomendamos Manzini, L. (2011) *Las bodegas vitivinícolas en Mendoza, Argentina. (1850 – 1950). Un aporte histórico arquitectónico para la lectura del significado cultural del patrimonio vitivinícola americano*. Saarbrücken, Alemania: Editorial Académica Española.

(11) Richard Jorba, R. y Pérez Romagnoli, E. (1992) "Una aproximación a la geografía del vino en Mendoza: Distribución y Difusión de las Bodegas en los comienzos de la Etapa industrial. 1880 – 1910", en *Revista de estudios regionales Nº 10*, Mendoza, Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional de Cuyo, pp. 151 a 176. Ver clasificación de las bodegas en las pp. 157 y 158. También ver Tabla 1 en p. 171. Como dato orientativo, las bodegas que hacia el Centenario se ubicaban en la categoría I correspondían a los grandes establecimientos como Tomba, Giol y Arizu.

(12) Cfr. Magistocchi, G. (1934) *Tratado de Enología*. Mendoza, Talleres Gráficos Casa Jacobo Peuser Ltda, p. 264. El autor señala que las bodegas más pequeñas con una capacidad raramente menor a 1000 hl se distinguen en que su producción comprende el tipo de vino ordinario y corriente, cuyo destino es la venta local y por traslado.

(13) Cfr. Magistocchi, G. (1934), op. cit., p. 264. Estos establecimientos vinificaron grandes cantidades de uva propia y comprada, como también adquirirían la producción de las bodegas trasladistas, y a su vez se dedicaron al comercio del vino.

(14) Cfr. Arata, P. *et. al.* (1903) "Investigación Vinícola. Informes presentados al Ministro de Agricultura por la Comisión Nacional Compuesta por el Dr. Pedro N. Arata (Presidente), Ulises Isolá (secretario), Luciano Garola, José Lavenir y Domingo Simois (vocales)". En *Anales del Ministerio de Agricultura – Sección Comercio, Industrias y Economía*, Tomo I, Buenos Aires, p. 126.

(15) Cfr. Blanco, E. (1870). *Manual del viñatero en Mendoza. Extractado y anotado sobre el texto de la 4ta edición francesa del Tratado de Vinificación de Mr. Henry Machard*. Buenos Aires, Imprenta Americana. El estudio de la orientación de la viña excede los límites de nuestro trabajo. Por lo tanto, sólo queremos dejar mencionado el tema, con la sugerencia que Blanco hacia 1870 efectuaba a los viticultores locales, sobre la orientación al sol que debían tener las viñas: "La orientación de Sur a Norte con alguna inclinación al Este, es de las más favorables en las viñas braceadas por cuanto que las cepas reciben el sol desde su aparición por un lado y hasta que se oculta por el otro; en tanto que al medio día los racimos se hayan defendido de sus ardientes rayos" (p. 12).

(16) Cf. *Revista Agrícola* (1905). Año II - N° 30.

(17) Para profundizar la influencia de la casa patronal en los establecimientos vitivinícolas, puede verse nuestro trabajo "La casa patronal y su influencia en la organización espacial del establecimiento vitivinícola de Mendoza, Argentina. (1885 – 1930)".

(18) Cfr. Biale Masse, J. (1985). *Informe sobre el estado de la clase obrera* (1904), Tomo II, Buenos Aires, Hyspamérica, pp. 895 - 896. El autor menciona dos ejemplos de establecimiento de bodegas donde vivían los obreros hacia 1904. En el caso de la Bodega Barraquero, "los obreros viven en ranchos en las cercanías del trabajo que les cuestan de 2 a 3 pesos". En la Bodega Arizu "los empleados de bodega ganan 2,50 a 60 pesos al mes y casa.", lo que nos muestra que en la bodega se les brindaba vivienda. En cambio, en bodega Barraquero debían arrendar en las cercanías del establecimiento.

(19) Para ahondar en la figura y rol del contratista de viña, recomendamos el clásico Marianetti, B. (1965) *El racimo y su aventura. La cuestión vitivinícola*. Bs. As, Editorial Platina, pp. 95 - 96. La denominación *contratista* proviene de que el obrero contratado estaba encargado de la preparación del terreno para el cultivo de la vid, la plantación y su cuidado hasta la cosecha. Este rol era cumplido por el obrero acompañado y ayudado por su familia. También pueden verse los trabajos de Richard Jorba (2009 y 2010).

(20) Recomendamos, para ampliar y profundizar las diversas facetas sobre la problemática de la vivienda obrera en la vitivinicultura y las condiciones de vida de sus moradores, los trabajos de Cerdá (2011, 2007-2008) y de Richard Jorba (2009, 2010).

Bibliografía de referencia y fuentes

Arata, P. *et. al.* (1903). "Investigación Vinícola. Informes presentados al Ministro de Agricultura por la Comisión Nacional Compuesta por el Dr. Pedro N. Arata (Presidente), Ulises Isolá (secretario), Luciano Garola, José Lavenir y Domingo Simonis (vocales)". En *Anales del Ministerio de Agricultura – Sección Comercio, Industrias y Economía*, Tomo I, Buenos Aires: s.e.

Biale Masse, J. (1985). *Informe sobre el estado de la clase obrera*. Tomo II. Buenos Aires: Hyspamérica. Primera edición: 1904.

Blanco, E. (1870). *Manual del viñatero en Mendoza. Extractado y anotado sobre el texto de la 4ta edición francesa del Tratado de Vinificación de Mr. Henry Machard*. Buenos Aires: Imprenta Americana.

Centro Viti - Vinícola Nacional. (1910). *La vitivinicultura Argentina en 1910*. Buenos Aires: s.e.

Estadística Gráfica. Progreso de la República Argentina en la Exposición de Chicago. (1892). Buenos Aires, Argentina: s. e.

Galanti, A. (1900). *La industria Viti-Vinícola Argentina.* Tomo I. Buenos Aires: Centro Viti-vinícola de Mendoza.

Gobierno de la Provincia de Mendoza. (1910). *Álbum Argentino. Gloriandus. Número Extraordinario dedicado al Sr. Gobernador Doctor Emilio Civit.* Mendoza: s.e.

Gobierno de la Provincia de Mendoza. (1927). *Álbum de la Provincia de Mendoza. Exposición Histórica, Política, Económica y Social. Exteriorización de Valores Intelectuales y Fuerzas Vivas que la testimonian como Gran Provincia Argentina.* Mendoza: s. e.

Huergo, J. M. (1898). *La Viti - Vinicultura en la República Argentina.* Bs. As.: Taller Tipográfico de la Penitenciaría Nacional.

Magistocchi, G. (1934). *Tratado de Enología.* Mendoza: Talleres Gráficos Casa Jacobo Peuser Ltda.

Marianetti, B. (1965). *El racimo y su aventura. La cuestión vitivinícola.* Bs. As: Editorial Platina.

Pacottet, P. (1911). *Vinificación en la Provincia de Mendoza (República Argentina).* París: Librería J. B. Baillièrre e Hijos.

Pacottet, P. (1910). *Viticulture.* París: Librería J. B. Baillièrre e Hijos.

Barrio de Villanueva, P. (comp.). (2010). *Crisis y transformaciones en la vitivinicultura mendocina. (1890 – 1955).* Mendoza: Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo.

Barrio de Villanueva, P. (2009). Caracterización del boom vitivinícola en Mendoza (Argentina), 1904-1912. *Mundo agrario*, vol.9, n.18 [consultado 16/11/12], Disponible en: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1515-59942009000100012&script=sci_arttext

Beretta Curi, A. (ed.) et al. (2010). *La vitivinicultura Uruguaya en la región (1870-2000) Una introducción a estudios de problemas.* Montevideo: Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, Universidad de La República.

Bórmida, E. (2003). "Patrimonio de la Industria del vino en Mendoza. Fuerza y riqueza del trabajo colectivo". En *Patrimonio Industrial. Fuerza y Riqueza del trabajo colectivo.* Buenos Aires: Centro Internacional para la conservación del patrimonio Argentina CICOP.

Cerdá, J.M. (2011). *Condiciones de vida y vitivinicultura. Mendoza, 1870-1950.* Bernal: Universidad de Quilmes.

Cerdá, J.M. (2007 - 2008). Características de la vivienda mendocina en la primera mitad del siglo XXI. En Revista *Población y Sociedad* N° 14/15. Tucumán, pp. 33-70.

Cirvini, S. (1991-1992). De la hacienda de los Potrereros a la Bodega y Viñedos Panquehua (Mendoza-Argentina). En *XAMA*, 4-5, pp. 141 - 160.

Coria López, L. A. (2007). *Estructura, funcionamiento y resultados de una economía regional: Mendoza en el primer siglo Independiente (1810 – 1914)*. Trabajo de Tesis Doctoral. Tomo 1. Mendoza: Facultad de Ciencias Económicas, Universidad Nacional de Cuyo. Inédita.

Cueto, A. (1987). *Bodega La Rural y el museo del vino. Dos ejemplos que respetan una misma tradición*. Mendoza: s. e.

Del Pozo, J. (1999). *Historia del vino Chileno*. Santiago de Chile: Editorial Universitaria.

Girini, L. (2004). *Arquitectura, industria y progreso. Las bodegas vitivinícolas en el Centenario*. 2 Tomos. Tesis Doctoral. F.A.U. U.M. Inédito.

Lolich, L. (2003). *Patagonia. Arquitectura de estancias*. Buenos Aires: CEDODAL.

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

Manzini, L. (2009) “La evolución del concepto de Bodega en Mendoza, Argentina”. En: *I Jornadas Interdisciplinarias de Historia Regional*. Mendoza: Instituto de Ciencias Humanas, Sociales y Ambientales INCIHUSA CONICET.

Manzini, L. (2011). La casa patronal y su influencia en la organización espacial del establecimiento vitivinícola de Mendoza, Argentina. (1885-1930). En *Revista Territorios del Vino* N° 7. Montevideo: Centro de Estudios Interdisciplinarios Latinoamericanos de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la educación de la Universidad de la República.

Manzini, L. (2011). *Las bodegas vitivinícolas en Mendoza, Argentina. (1850 – 1950). Un aporte histórico arquitectónico para la lectura del significado cultural del patrimonio vitivinícola americano*. Saarbrücken, Alemania: Editorial Académica Española.

Moretti, G. (2007). “Bodegas Cuyanas”. En *Miradas sobre el patrimonio industrial*. Buenos Aires: CEDODAL.

Oreglia, F. (1978). *Enología teórico – práctica*. Volumen 1. Buenos Aires: Instituto Salesiano de Artes gráficas.

Oreglia, F. (1979). *Enología teórico – práctica*. Volumen 2. Buenos Aires: Instituto Salesiano de Artes gráficas.

Paterlini de Koch, O. (1987). *Pueblos azucareros de Tucumán*. Tucumán, Argentina: Editorial del Instituto Argentino de Investigaciones de Historia de la Arquitectura y del Urbanismo.

Ponte, J. R. (2005). *De los Caciques del Agua a la Mendoza de las Acequias. Cinco siglos de historia de acequias, zanjones y molinos*. Mendoza: Ediciones Ciudad y Territorio del INCIHUSA CONICET.

Ponte, J. R. (1999). *La fragilidad de la memoria. Representaciones, prensa y poder de una ciudad latinoamericana en tiempos del modernismo. Mendoza, 1885/1910*. Mendoza: Ediciones Fundación Cricyt.

Premat, E. (2007). *La bodega mendocina de los siglos XVII y XVIII*. En *Revista Universum* N° 22 Vol. 1, Talca: Universidad de Talca, pp. 123 – 126.

Reina Rutini, R. (1994). *Los vitivinicultores Mendocinos y su magia creadora de raíces. Bodega La Rural. Museo del vino*. Mendoza: Talleres gráficos del Oeste Argentino.

Richard Jorba, R. (2000). Modelos vitivinícolas en Mendoza (Argentina): Desarrollo y transformaciones en un período secular, 1870 - 2000. En *Revista histórica económica & historia de empresas III. 1*, pp.111 - 148

Richard Jorba, R. (2006). Formación, crisis y reorientaciones de la vitivinicultura en Mendoza y San Juan, 1870-2000. Aportes para el estudio del sector en la Argentina. En *Boletín geográfico N° 26*. Universidad de Comahue, pp. 79 - 122

Richard Jorba, R. (2009) El mundo del trabajo vitivinícola en Mendoza (Argentina) durante la modernización capitalista, 1880 – 191^a. En *Mundo Agrario*, vol. 9, n° 18.

Richard Jorba, R. (2010). *Empresarios ricos, trabajadores pobres. Vitivinicultura y desarrollo capitalista en Mendoza (1850 - 1918)*. Rosario: Prohistoria.

Richard Jorba, R. y Pérez Romagnoli, E. (1992). Una aproximación a la geografía del vino en Mendoza: Distribución y Difusión de las Bodegas en los comienzos de la Etapa industrial. 1880 – 1910. En *Revista de estudios regionales N° 10*. Mendoza: Editorial de la Facultad de Filosofía y letras de la Universidad Nacional de Cuyo, pp. 151 - 176.

Fecha de recibido: 28 de junio de 2011

Fecha de aceptado: 16 de febrero de 2012

Fecha de publicado: 07 de junio de 2013