

LA FOTOGRAFÍA DE FAMILIA, UNA HERRAMIENTA DE CONSTRUCCIÓN DE LA HISTORIA SOCIAL. ANÁLISIS DE UN CASO EN PARTICULAR: "LA FAMILIAS DE INMIGRANTES Y SU RELACIÓN CON LA ECONOMÍA MENDOCINA"

Daniel Grilli

Universidad Nacional de Cuyo

INTRODUCCIÓN

La fotografía familiar ha sido uno de los temas preponderantes desde los inicios mismos de la fotografía. La familia entera concurría con sus mejores atavíos para la cesión que les permitiría congelar aquel momento importante en su vida.

A fines del siglo XIX, el avance en la industria fotográfica permitió la popularización de la fotografía. "Hágalo Usted mismo" rezaba una publicidad de antaño, y de esa manera se rompía el monopolio del fotógrafo profesional. Cambia la intencionalidad de la toma, y la libertad de representar lo que le interesa, eliminando así las limitaciones culturales o estéticas de la época.

Al haber ausencia de condicionantes ajenos al autor de la fotografía, ésta refleja tanto escenas familiares, como actividades sociales, económicas, religiosas y todos aquellos momentos del entorno familiar. Todas las imágenes tienen un hilo conductor, es la representación de la vida cotidiana.

Esto produce que aquellos sucesos importantes del grupo familiar comiencen a ser fijados para la posteridad y es así como un universo de historias se tejen y quedan plasmadas en hojas amarillentas del los álbumes familiares.

Y es justo allí donde el historiador de estos tiempos, munido de un enorme cantidad de herramientas fruto de sus antecesores, encuentra un bagaje de información muy valioso para explicar los cambios que la economía, la política y la sociedad toda, produjeron sobre el protagonista anónimo del devenir histórico.

Sólo es necesario aguzar la mirada, fijarla sobre ese instante congelado, y cientos de historias, surgirán explicando los cambios que el tiempo y la acción de los hombres provocaron en la vida de la humanidad.

LA FOTOGRAFÍA FAMILIAR

Primer momento

Como se afirmó en la introducción la fotografía familiar tiene dos momentos claros, el primero cuando los parámetros y convenciones de la toma de la imagen son fijadas de antemano por el fotógrafo o la estética de la época. Para demostrar lo expuesto se presentan dos imágenes representativas:

La imagen precedente posee un equilibrio dado en la presencia del grupo familiar distribuido uniformemente y rematado con artefactos que cierran la imagen. La presencia del cortinado de fondo pertenece al bagaje de instrumentos con que contaban los estudios para su verdaderas escenificaciones.

Es una familia de inmigrantes que posa en un estudio fotográfico. El padre sentado en el centro de la imagen da la idea de la conformación patriarcal del grupo. La vestimenta de la madre e hija son de la misma tela que se ha utilizado con diferentes apliques, los modelos utilizados difieren en su confección y modelos, ajustándose en el caso de la joven quizás a los modelos de época. La tela de las faldas son las mismas a diferencia que la madre posee un largo mayor en la falda con un remate de aplicaciones en cinta negra. En cuanto al hijo mayor su vestimenta indica un desempeño laboral en algún comercio de la ciudad, aunque al apreciar en detalle sus manos, denotan rasgos de callosidades, signo de haberse desempeñado en tareas agrícolas familiares en un tiempo pasado. En cuanto al jefe de familia, su postura nos indica el carácter patriarcal del grupo. Su pose sentada y con las manos sobre las rodillas nos han permitido aproximarnos a probable actividad económica, enormes callosidades nos hablan, quizás de un duro y largo trabajo rural. El pañuelo al cuello símbolo de su actividad laboral, en contraposición con el moño que lleva el hijo mayor. El uso de las medallas en todo el grupo familiar es la muestra de las joyas, o bienestar socio-económico adquirido. Por último la presencia del niño menor de la familia montado en el típico caballito. Las meditas del juguete demuestran el intenso uso dado en el estudio fotográfico.

Otro importante ejemplo de fotografía de estudio es el correspondiente a la familia de inmigrantes italianos de Vincenzo Vítale. En este caso es un fotomontaje realizado en momentos distintos, ya que el hombre de pie pertenece a una imagen, y le resto de la familia a otra. Es posibilidad que brinda el estudio fotográfico de unir a una familia separada por la muerte. Es el único recuerdo de la familia completa. No tenían una foto de su padre afirman sus descendientes, y el fotógrafo armó la imagen con bastante realismo. Es muy importante para estos inmigrantes, alejados de su tierra natal y separados por la muerte, la posibilidad de contar con un elemento que les permita constituir la unión familiar, mediante el juego de ausencias y presencias, demostrada en el simulado abrazo de la pareja. De esa manera la fotografía de estudio logra materializar la unión familiar



Foto 1 Autor desconocido Circa 1900 Archivo de Fotografía Histórica (AFH UNCuyo)

Segundo momento

A fines del siglo XIX, cuando el avance en la industria fotográfica permitió la popularización de la fotografía, se produce la irrupción de un universo de imágenes que rompen el monopolio del fotógrafo profesional, cambian la intencionalidad de la toma, eliminando los estereotipos culturales o estéticos de una época o situación determinada.



Foto 2 Fotógrafo desconocido. 1900 Familia de Vincenzo Vitale. (AFH UNCuyo)

Al haber ausencia de condicionantes ajenos al autor de la fotografía, ésta refleja tanto escenas familiares, que tienen un hilo conductor, y es la representación de la vida cotidiana. Esto produce que aquellos sucesos importantes del grupo familiar comiencen a ser fijados para la posteridad y es así como un universo de historias se tejen y quedan plasmadas en los álbumes familiares.

Como ejemplo de lo afirmado se analiza la siguiente imagen:

Fotografía familiar de una boda en la década del 40. No hay escenificación ni posturas contrapuestas, es simplemente una fresca toma de un momento importante en la vida de estos hijos de inmigrantes que encontraron en el trabajo de la tierra y la Vitivinicultura su sueño.

Los dos personajes relacionados con la botella y el vaso representan el clima festivo del grupo, es quizás el dato que más le llamó la atención al fotógrafo ya que la pareja de novios se encuentra en un mismo plano con menor incidencia en la toma.

La presencia del niño pequeño completa la escena familiar con un muestreo generacional, ya que es un acontecimiento importante y del que participa toda la familia. La presencia semioculta del automóvil nos indica características del status socioeconómico alcanzado por el grupo familiar, o al menos las aspiraciones a él. En un último plano, el árbol y el piso de tierra nos habla del ambiente semi-rural donde se realizaba la ceremonia. Foto 3



Foto 3 Autor desconocido. 1940. Boda familiar. (AFH UNCuyo)

Los inmigrantes en Mendoza y su relación con la Vitivinicultura.

La vitivinicultura mendocina se ha desarrollado en nuestra provincia desde que los españoles llegaron, cuando se introdujeron los primeros cepajes y ha sufrido un proceso de cambios profundos, al incorporar a todo el elemento humano que habitó en este terruño, y al adaptarse a las condiciones propias de esta región.

Breve historia de la Vitivinicultura en Mendoza

A través de los cronistas europeos que visitaron nuestra región entre los siglos XVII y XVIII se hace referencia a las actividades agrícolas que aquí se desarrollan, mencionando entre ellas la Vitivinicultura.² Las crónicas relatan el trabajo llevado a cabo para la elaboración del vino. Llegada la uva al máximo de madurez se procedía a la vendimia entre los meses de marzo y mayo. Muchos indígenas cortaban los racimos que colocaban en pequeños canastos, los que una vez repletos los llevaban hasta la "muía cestonera", provista de dos amplios cestos, hechos de varillas trenzadas, uno a cada lado, que eran llenados por los cosechadores. Después la muía era guiada hasta el lugar de molienda.

Una vez allí se depositaba la uva en un lagar. Este consistía en un gran cuero de buey estirado y clavado con estacas en el suelo de tal forma que era posible pisar en él la uva. Se cuidaba que este cuero conservase el de la cola del animal en forma cerrada o natural, de tal manera que pudiera officiar de caño de desagüe.

Los racimos cosechados se vuelcan en este lagar y una persona reventaba los granos con los pies produciendo el mosto. Posteriormente se lo hacía salir a través del desagüe de la cola con el hollejo pasando a un noque de cuero (especie de balde) provisto de dos asas por las que se atravesaban dos varillones que eran tomados para conducir este mosto a la bodega.

En la bodega se colocan las vasijas sobre rollizos de árboles tendidos paralelamente en el piso de tierra, con el objeto de separarlas del suelo, darles conveniente altura y airear el fondo de las grandes tinajas. Además estaban amuradas a las paredes a fin de evitar su caída y rotura por los sismos. Tenían un agujero a unos 15 centímetros de altura sobre el fondo que se tapaba con un bitoque durante el proceso de fermentación. En estas tinajas se vaciaba el mosto obtenido en el lagar de cuero, mediante los noques. Allí era donde se llevaba a cabo el proceso de fermentación del mosto hasta su conversión en vino.

Terminada la fermentación se procedía al trasegado o trasiego del vino nuevo a la su vasija de conservación. Este traslado se hacía en forma más sencilla: por gravitación propia. Se retiraba el bitoque de la tinaja de fermentación y el vino caía a la tinaja de conservación que estaba enterrada en el piso. Para el trasvase se colocaba un cedazo, hecho de cuero agujereado, de tal manera que el chorro de vino, al colarse, dejaba la semilla, el hollejo y otras impurezas. Una vez llenada la vasija de conservación se la tapaba cuidadosamente y se la sellaba con cal, yeso, o barro, dejándolo añejar hasta su consumo o venta.

Este sistema de depósito permitía liberar al vino del peligro de los cambios climáticos de nuestra zona, especialmente el viento Zonda que reseca el ambiente y eleva la temperatura en forma brusca. Estas vasijas estaban enterradas casi por completo, dejando solamente fuera del piso unos diez centímetros lo que permitía su rellenado.

Procesos de cambios sufridos por la vitivinicultura.

Este antiguo sistema de elaboración descripto tenía muchas desventajas, por ejemplo:

- el pisado de la uva en lagares de cuero o madera producían una molienda imperfecta y de poco rendimiento;
- la fermentación es mala, por el uso de vasijas de cerámica o madera de álamo, que posee una escasa capilaridad y porosidad lo que no permite un adecuado proceso de estacionamiento y añejamiento;
- el lento traslado, con alto costo, somete al vino a cambios de temperatura poco convenientes por la calidad del mismo;

Recién a fines del siglo XIX comienzan a avizorarse algunos cambios introducidos por la masa inmigratoria que invade nuestro país. Serán italianos, españoles, franceses, alemanes los que traigan de su Europa natal convulsionada, adelantos técnicos para esta zona que modifican todo el proceso de elaboración y producción de la vid.

El factor que permite la llegada de estos adelantos, fue el ferrocarril, que a la vez produjo consecuencias negativas en la importante actividad cerealera de Mendoza, ya que permitió el ingreso de los productos del litoral decayendo el consumo de los trigos y harinas de la región. De esa manera por una necesidad económica los productores mendocinos abrazan la vitivinicultura como la única salida a su porvenir. Esto significó una reducción en los costos del transporte de los productos locales, un aumento en la capacidad de carga de los trenes frente a los medios tradicionales y una mejor accesibilidad al mercado nacional en desarrollo.

Con el ferrocarril ingresaban a Mendoza manufacturas que tenían una incidencia directa en la modernización del viñedo y de la bodega, de modo que este medio cumplía la doble función de integrador de los mercados de consumo y medio para la introducción de implementos, equipo técnico, instrumental de laboratorio, drogas, etc. El alambre y el hierro galvanizado tuvieron una incidencia muy importante en la Vitivinicultura, en el cercado y en los sistemas de conducción.

El ferrocarril influyó en la modernización de la bodega. El equipamiento técnico comenzó a llegar a partir de 1885 y estaba compuesto por filtros, prensas, destiladores continuos, bombas manuales, molidoras y motores a vapor.

Otro cambio producido por el ferrocarril fue la modificación del paisaje agrario con la localización de la agroindustria vinícola que se instaló en sitios cercanos a las estaciones para optimizar las condiciones de accesibilidad a los centros de consumo.

PROCESOS DE LA VINIFICACIÓN

En base a imágenes del pasado se irán reconstruyendo las distintas etapas del proceso productivo de la elaboración del vino.

I^a Etapa. La Cosecha

La imagen de la época (foto 4 Cosecha Rioja) nos permite vislumbrar aquellas grandes fincas, en la que los inmigrantes dejaron sus huellas, en el cultivo de la vid, denominada "Rioja" en la que la conducción de cepas (tutores en cada planta, sistemas de encatrerados de madera) tenían un elevado costo y significaban el mayor porcentaje de gastos en la implantación de un viñedo.

A nivel antropológico se destaca la presencia del grupo patronal representada por el jinete y los señores en el extremo izquierdo que aparentemente cumplen la función de control y seguimiento de las tareas agrarias, y de trabajadores, es un alto en las tareas. Completan el panorama antropológico la presencia de mujeres, niños y negros desarrollando sus tareas específicas.

Observando otros documentos fotográficos se pueden observar los cambios en el proceso de la cosecha, como se demuestra en la foto 5 denominada Vendimia 1.

La mayoría de los trabajadores son inmigrantes europeos posan para la fotografía. Los rostros y vestimentas nos demuestran su origen. La presencia de los dos niños y la caneca con la uva derramada dan una imagen de calidez, en la tarea dura del cosechero. La presencia de los dueños de la finca es denotada en el tipo de vestimenta y en el semblante, tres personajes, como sosteniendo el resto de la escenografía. Detalles ínfimos nos hablan de esta tarea, el pequeño cesto de mimbre debajo de unas parras, a la sombra, es el alimento que se consumía al promediar las tareas, o el almuerzo que se lleva-



Foto 4 "Cosecha Rioja". Autor desconocido. Circa 1890. AFH.UNCuyo

ba a cabo directamente en el lugar de trabajo, ya que la jornada laboral se extendía de sol a sol. Las ropas y la bufanda colgadas en el extremo de la viña nos indican el inicio de la jornada en hora muy temprana, que con el paso de las horas, es necesario dejarlas de lado cuando la actividad comienza a desarrollarse con mayor esfuerzo. Dentro del grupo central se destaca la figura del que podría ser el capataz en el trabajo, identificado por la boina de lana y el uso de la pipa durante el desarrollo del trabajo. Detrás del capataz, casi imperceptible, se encuentra un niño con la vestimenta de trabajador y con las manchas correspondientes de mosto, lo que nos indica que los integrantes de la familia colaboraban en el sostenimiento familiar, convirtiéndose ésta en una unidad productiva. En el costado derecho se observa a un obrero depositando lo recolectado en la viña con el canasto en la caneca de madera, lo que nos muestra el desarrollo del vendimiador.

En la próxima imagen se desarrolla otra vendimia pero existen cambios que nos hablan de profundas modificaciones en la producción y en el desarrollo del trabajo vitivinícola. En primer lugar el aspecto antropológico de la imagen, con relación a la anterior, ha cambiado. Se observan rostros de criollos, mezclados con inmigrantes europeos en pleno desarrollo de las tareas. Un factor muy importante a tener en cuenta es la aparición de la mujer desarrollando estas labores, lo que nos indica nuevamente el funcionamiento de la familia completa como una unidad productiva, donde todos colaboran en su sostenimiento. Otro detalle muy interesante es la aparición de varios niños criollos e inmigrantes, pero en este caso sus rostros, actitudes y vestimenta, nos indican que se encuentran trabajando en la cosecha, con claros signos del mosto en sus ropajes. Se destacan también la presencia de los propietarios de la finca, con su atuendo correspondiente que muestra la estratificación social a la que pertenecen. Y ese detalle se observa claramente en el jovencito del centro de la imagen que posee un calzado muy particular, abotinado de cuero, con polainas de cuero, lo que nos indica posiblemente que sea jine-



Foto 5 Vendimia 1 Colección García AFH UNCuyo

te. A su lado se encuentra un trabajador que no posee calzado alguno, está descalzo trabajando, demostrando nuestra afirmación.

El otro aspecto importante es el técnico, que muestran innovaciones en el desarrollo de la vendimia, como es la utilización de las bordelesas, envases cilindricos con un ensanchamiento en el sector central, con sunchos de chapa y remaches rematados a martillo, sostienen las paredes de este envase. La utilización de ellos nos demuestra un avance ya que la capacidad de almacenaje es mayor. Otro detalle que demuestra innovación es la utilización del pisón dentro de la bordalesa, lo que está indicando un prepresando, llevado a cabo durante la recolección. Esto podría resultar para aligerar el proceso de elaboración y lograr una mayor capacidad en los envases. En el centro de la imagen, existe un detalle interesante, que es la instalación de una balanza para pesar las bordelesas, y hay dos personas que poseen un cuaderno y una libreta en las que deben anotar las cantidades que se están cosechando. Uno de esos personajes utiliza reloj de bolsillo con cadena, que está indicando la pertenencia al grupo dirigente de la escena. Dentro de las modificaciones técnicas, aparece un dato muy importante, como es la utilización de tachos metálicos para la cosecha. Su capacidad de carga es menor a la de los canastos, alcanzando entre 22 a 25 kilogramos. Tenía ventajas y desventajas para el trabajador, ya que no permitía la caída del mosto cuanto se lo llenaba y por lo tanto era más limpio, pero era menos práctico al momento de cargarlo en los hombros, por las terminaciones más agudas que poseía, comparándolo con la utilización del canasto de mimbre. Además el tacho permitía su identificación a través de su número y marca de la firma propietaria. Un aspecto simpático de la imagen, es el trato establecido entre el niño de la izquierda y el trabajador que está con el pisón dentro de la bordalesa. Estos dos personajes sostienen entre sus manos algo, que los está relacionando, esto podría demostrar conocimiento entre ellos, y ya que los rostros poseen expresiones tranquilas, tal vez se trataría de un "juego". Vendimia 2

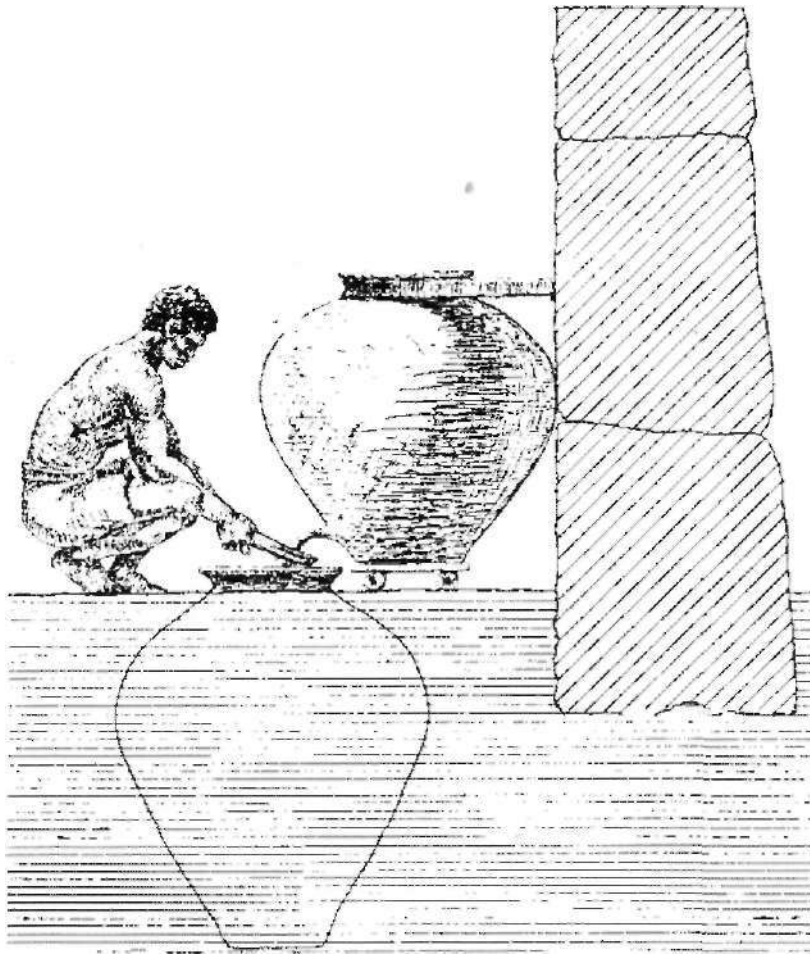


Foto 6 Vendimia 2. Colección García. AFH UNCuyo

2ª Etapa. La Elaboración

Al aumentar la producción vinícola, la bodega debe adaptarse a estos cambios, transformándose ante la necesidad de procesar crecientes cantidades de uvas, algo que antiguamente la bodega tradicional, no podía satisfacer. Además los inmigrantes aportaron sus experiencias y maquinarias europeas lo que permitieron que la producción también aumentase. Por ejemplo, la introducción de moledoras manuales, como tecnificadas, filtros, alambiques, bombas y prensas.

Para apreciar estos cambios observamos una imagen del pasado que nos sirve para reafirmar lo expuesto, donde observamos el trabajo posterior a la cosecha, cuando en carros tirados por muías se conducen las canecas llenas para la elaboración. Es un trabajo casi artesanal, ya que la fuerza del hombre realiza el 90% de la tarea. La bajada de las canecas llenas por parte de un obrero; el traslado hasta la moledora, la carga a la moledora, el vaciado del escobajo, y el trasegado del mosto a las cubas.

El sector más importante de esta imagen es la molienda. La maquinaria utilizada es fruto del ingenio de los europeos y traída a nuestra provincia por los dueños del establecimiento. Se trata de una moledora "Marmonier" de origen francés. Este artefacto era accionado por el empleado, que se encuentra a la izquierda, que hacía girar la manivela, que posee un detalle interesante, lleva colgado en un bolsillo de su chaleco, un reloj de pulsera, que podría indicar que la jornada no era como en la viña de "sol a sol". Este detalle del reloj se repite en uno de los obreros que se encuentran en el carro, con las canecas.



Foto 7 La Molienda. Colección García. AFH UNCuyo

cas llenas de uva, pero en este caso, debido al movimiento efectuado por él durante la toma fotográfica, no se puede observar con precisión el tipo de reloj del que se trata, aparentemente tendría cadena. Retomado la tarea en la moledora, hay otro empleado que carga el pequeño lagar o depósito superior, y dos empleados, en la parte inferior, completaban la tarea de producción. Esta moledora es un verdadero avance en la producción, ya que suprimía el antiguo "pisado a pata", y permitía la separación del escobajo del resto de lo molido, y era portátil, que se podía situar sobre las cubas de fermentación a través de un gran pie de madera que poseía y que se apoyaba en los costados de las cubas. Un detalle interesante, casi imperceptible, lo constituye la bomba trasegadora que se encuentra situada detrás de los dos obreros de la parte inferior. Esta bomba era otro de los avances traídos de Europa, que permitía una mejora en la producción. Era accionada manualmente a través de una gran polea. Esta bomba se la utilizaba para trasladar o "trasegar" el mosto de una cuba a la otra. Completan la imagen dos personajes que se encuentran a la derecha, que son el propietario del establecimiento que observa el trabajo de sus obreros y un niño que desempeña labores allí, en este caso trasladando en un balde de metal el mosto elaborado. Hay dos tablonces con sus pequeños escalones, que permiten el acceso a la moledora con las canecas llenas de uva, y el otro que conduce a las cubas con el mosto para la fermentación. Otro aspecto a destacar lo constituye el arnés que llevaban los obreros en la cintura para cargar las canecas. Es una

especie de soporte metálico atravesado en el cinturón que permitía asentar el fondo de la caneca para su traslado. El peso aproximado de este envase lleno oscilaba entre unos 80 a 90 kilos. Un aspecto importante, que nos habla de la industria desarrollada por los toneleros y carpinteros, es la gran cantidad de envases de madera que se confeccionaban, y las herramientas que se utilizaban para realizar estas tareas, tal como la pala que está empuñando el obrero del sector inferior, la que tiene un cabo de madera, confeccionado a mano por los expertos trabajadores. "La Molienda".

3º Etapa: La Fermentación

El relato visual nos acerca otra tarea llevada a cabo durante la vendimia. La prensa del material obtenido a través de la molienda, el conocido orujo, compuesto por los hollejos y semillas. De esa tarea se obtiene el llamado vino de prensa, del cual se obtienen dos productos. Uno de ellos, es un vino muy rico en tanino, con gran cuerpo y el otro producto son los restos que quedaban y se los utilizaba en un primer momento como abono y también como base para la elaboración de la grapa. Ese vino de prensa, se lo utilizaba para rellenar las cubas y así mejorar la calidad del producto elaborado.

En la imagen precedente se observa esta tarea. Hacia la izquierda se encuentra la prensa manual mencionada. Consiste en una caneca que contiene el resto de material de la primera molienda, el cual es prensado por una tapa presionado por una palanca accionada por un obrero. Debajo del primer suncho de la caneca existen una serie de orificios que permiten la salida del vino, el cual es recogido en una caneca más pequeña que se encuentra debajo. Ese líquido es agregado a la cuba. Se observa los elementos usados para tal fin. Es una muestra visual muy importante, donde se encuentran todos los elementos necesarios, la cuba, las bordelesas, el martillo de madera que se usa para tapar y destapar los depósitos. Un detalle interesante lo constituye la cuba que se encuentra recostada, tiene signos de haber sido rellenada y además se puede apreciar que es de madera de álamo, ya que presenta diferencia de espesor entre las duelas, y muestra a través del filtrado, la poca capilaridad que posee esta madera. En el costado derecho se pueden observar las herramientas utilizadas en la tonelería. Es significativo observar el piso del recinto, está compuesto por ladrillos rectangulares, lo que da un aspecto de pulcritud y permite el desarrollo de las tareas. Los personajes que se encuentran en la toma son el operador de la prensa, el propietario del establecimiento y uno de sus hijos, estos últimos de claros rasgos europeos. Y quizás el dato más interesante está en cuba, donde aparece el nombre del establecimiento y la fecha de la toma, lo que nos permite situar perfectamente el tema analizado. "Bodega Modelo"

4ª Etapa: La distribución

El último paso en la elaboración del vino es su comercialización. Ésta se llevaba a cabo desde los tiempos coloniales, en los que arreas de muías luego, con el mejoramiento de las rutas, el traslado se hacía en carretas tiradas muías o bueyes. Pero con la llegada de los inmigrantes este aspecto también cambió, se utilizaron medios de transportes modernos, como el camión observado en la toma. "La Comercialización"

Los hacedores

En este apartado analizamos a esos personajes anónimos que detrás de un escritorio, un arado, un lagar, dejaron su impronta en el tiempo permitiéndonos hoy recuperar aquel tiempo pretérito, base de nuestra actual actividad económica regional.



Foto 8 Bodega Modelo. Colección García. AFH UNCuyo

Con la llegada de los inmigrantes y el perfeccionamiento de la Vitivinicultura apareció la división técnica de labores y la diferenciación social a través del escalonamiento de los salarios. Todo ello repercutió en el espacio: en una temprana migración de cesantes hacia los centros urbanos; la aparición de construcciones socialmente estratificadas anexas a las bodegas importantes (residencias de propietarios, viviendas de técnicos y empleados, ranchos de obreros y peones).

Este cambio económico y espacial condujo a la especialización regional, enmarcada en las nuevas condiciones de inserción de la Argentina en la economía mundial, fue promovido por sectores del grupo dominante mendocino desde el poder político.

Los miembros de la élite eran hacendados, comerciantes, transportistas o prestamistas que fueron invirtiendo en la producción agroindustrial vitivinícola, modernización de los viñedos, ampliación de la superficie cultivada. Por ejemplo un conjunto de 30 grupos familiares de la élite eran los dueños de un tercio de los viñedos.



Foto 9 La Comercialización. Colección García. AFH UNCuyo

A esta incipiente burguesía se plegaron empresarios de origen extranjero, hombres provenientes de la inmigración ultramarina, que acumularon capitales en la región, invirtieron en vitivinicultura, talleres de servicios que se convertirán en industrias proveedoras de materiales y equipos para bodegas.

Los empresarios que surgían de la inmigración se integraron al grupo por los mecanismos de asociación económica o por matrimonios, conformándose ese empresariado regional. Se observa un incremento en la formación de sociedades y en otros servicios, por ejemplo: Comercio y producción de vinos, mostos y licores; concesionario de correos nacionales e instalación de una mensajería para cargas y pasajeros entre San Juan, Mendoza, Mercedes.

Desde el ámbito gubernativo regional se propiciaron estas actividades, por ejemplo durante los periodos de Francisco Civit (1873-1876) Elias Villanueva (1878-1881) y Tiburcio Benegas (1887/1889), como gobernadores de la Provincia de Mendoza, se dictaron normas de promoción fiscal, formación de recursos humanos, atracción de inmigrantes y expansión del crédito. Estas situaciones fueron aprovechadas por el grupo empresarial que dominaba el estado y la economía, para incorporarse al modelo de la argentina moderna.

Los empresarios de origen inmigratorio dominaron rápidamente la Vitivinicultura por:

- provenían de países donde el capitalismo industrial estaba instalado, no tuvieron que adaptarse a nuevas modalidades de producción.
- sus relaciones étnicas o parentales y su inserción en redes se originaron en el este del país o en sus lugares de origen, sin vinculaciones con Chile, mientras que la situación de la élite era inversa.
- construyeron empresas agroindustriales competidoras de la producción chilena y lo hicieron con la meta de conseguir el mercado argentino.

En el sector vitivinícola intervinieron actores que participaron en su estructuración y desarrollo. Se pueden distinguir los siguientes:

- viñateros puros: mayoría de productores obligados a vender la uva a industriales. Propietarios o arrendatarios de una explotación implantada con vid. Su acción modificó el paisaje por la aplicación de los métodos de cercados con la utilización de alambrados.
- Contratistas: obrero de viña que se organizaba bajo la forma de contrato de adelanto., por el cual el propietario entregaba al trabajador la tierra por ocho o diez años para que realizara todas las tareas de acondicionamiento, plantación y explotación en su beneficio sin pagar canon alguno hasta que se cumplía en contrato. Al vencimiento del acuerdo, el obrero debía entregar al dueño la totalidad del viñedo en buenas condiciones de producción, sin recibir compensación alguna por ello. De esa manera el viñedo volvía a manos del propietario y el trabajador se quedaba coló con el beneficio obtenido durante los años que permanecía en la viña. Posteriormente las condiciones mejoraron y el contratista percibía una mensualidad y un porcentaje de los frutos rendidos por la tierra. Hasta 1914 no existía legislación laboral que rigiera este sector laboral. Por medio de una serie de leyes se establece la jornada laboral de 8 hs. para obreros rurales (ley N° 732). Además se fijaba el descanso dominical para mujeres y niños, salario mínimo vital y móvil.

•Productor agroindustrial y bodegueros puros: conjunto de elaboradores que eran los dueños del mercado porque pagaban la uva a precios arbitrarios sumiendo en la crisis al viñatero. Producción de vinos que eran vendida a comerciantes o grandes bodegueros.

• Industrial Bodeguero: instaló su establecimiento o lo arrendó, sin producir materia prima que compraban a terceros. Eran comerciantes de vinos locales o del resto del país. Corrían el menor riesgo, si el precio del vino producía rentabilidad, compraba uva y elaboraba; de lo contrario podía apelar al mercado de vinos de traslado

La representación icónica nos ejemplifica esta división social, estructurada en base a la producción y al trabajo desempeñado por cada uno de los sectores implicados en la industria vitivinícola. Se aprecia el contraste de la situación del grupo dominante con sus viviendas y estándares de vida con los contratistas, verdaderos artesanos del trabajo agrícola.

Otro grupo humano que participó en el proceso de la vitivinicultura fue el de los obreros que desarrollaron tareas en los distintos sectores de la Bodega. El registro icónico muestra esa diversidad de tareas que se encuentran identificados por la vestimenta específica, o por las herramientas que manejaban.

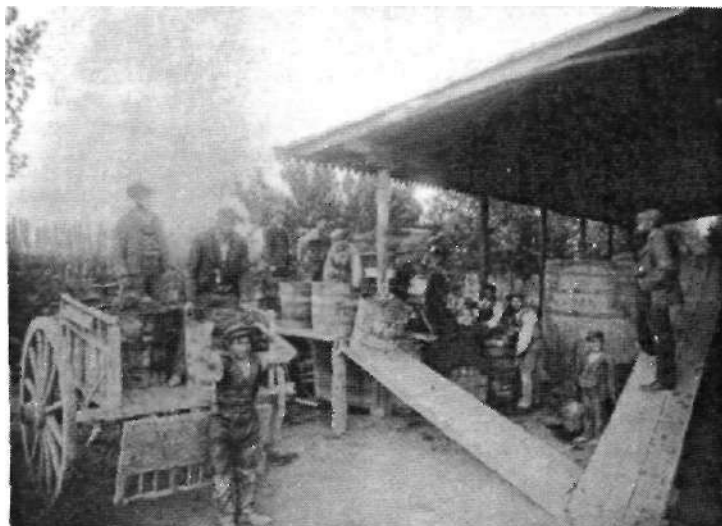


Foto 10 Familia Bodeguera. AFUN Cuyo

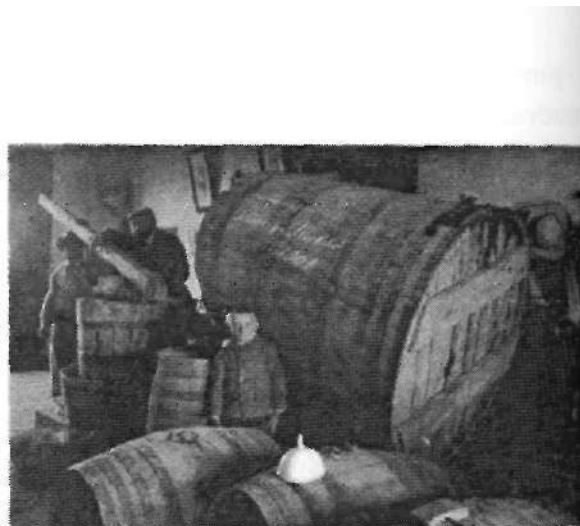


Foto 11 Familia Contratista. AFH UNCuyo



Foto 12 Bodega Don Pancho. AFH UNCuyo

Sirvan algunos ejemplos de lo expuesto precedentemente para entender la especificidad de las labores desarrolladas. En la primera fila se observa un joven de rodillas con una manguera y se aprecian las correas de la sulfatadora que lleva en la espalda. En la misma línea un obrero detenta en sus manos un cepillo curvo, elemento utilizado para el trabajo de la madera. Los personajes con delantales desarrollaban tareas en la tonelería. Otro ejemplo interesante sobre las actividades desarrolladas es en la segunda fila, el personaje con anteojos oscuros, era un ciego que trabajaba en el sector de comercialización.

BIBLIOGRAFÍA

- Coria, Luis A. *Evolución económica de Mendoza en la época colonial*. Mendoza, 1988.
Cueto, A.; *La Bodega La Rural y Museo del Vino*. Mendoza, 1987.
Draghi Lucero, J.; *Cancionero popular Cuyano*, Mendoza, 1991
Draghi Lucero, J. *La bodega mendocina-sanjuanina*. Mendoza, 1946.
Provincia de Mendoza. *Anuario de la Dirección de Estadísticas*. Mendoza, 1937.
Marianetti, Benito. *El racimo y su aventura*. Mendoza, 1965.
Richard, R y otro; *El proceso de modernización de la bodega mendocina*. (1860/1915). Mendoza, 1994
Martínez, Pedro S. *Historia Económica de Mendoza*. Mendoza, 2000.

FUENTES

Las imágenes utilizadas corresponden al Archivo de Fotografía Histórica Universidad Nacional de Cuyo.