De química, vitivinicultura y enología.
La contribución de los salesianos a la enseñanza agrotécnica regional, Rodeo del Medio, 1901-1930

Iván Ariel Fresia **

El presente artículo muestra como se desarrolló la educación técnica en Mendoza, con especial referencia a la propuesta de los salesianos en la enseñanza de los estudios de agricultura y de enología en Rodeo del Medio. Es bien sabida la importancia de la industria vitivinícola en la región de Cuyo. Respecto de la región vitivinícola mendocina considero los estudios de historia económica y de geografía histórica producidos en los últimos años, por lo que mi exposición remitirá permanentemente a ello.

El "campo"[1] de la enseñanza técnica en el marco del modelo agroindustrial vitivinícola significó el establecimiento de nuevas relaciones entre estructuras (Estados, empresas, instituciones educativas), prácticas (políticas, económicas, productivas, educativas), espacios (social, cultural, político) y contextos (nacional, provincial, local) que configuró como una red de relaciones entre diversas posiciones. Tales posiciones generaron convergencias y divergencias en torno a una definición sobre qué enseñar y como, y las fronteras del conocimiento científico. Así, el campo de la educación técnica, de la vitivinicultura y de de la enología, se convirtió en un territorio de tensiones entre cambios y continuidades en la producción y reproducción del conocimiento, un espacio de conflictos de intereses y de configuración de las prácticas divergentes.

Luego de una visión sintética del modelo productivo mendocino, caracterizado como agroindustrial vitivinícola, (1) se aborda –muy brevemente- los antecedentes de la enseñanza de la vitivinicultura y de la enología en Mendoza (2) para situar, en línea de continuidad y de ruptura con la Escuela Nacional de

** Candidato al doctorado en Historia, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo.

[1]Concepto proveniente de Bourdieu que permite explicar y comprender los conflictos y tensiones en la constitución de la ciencia. Sobre la noción de "campo", referido al conocimiento histórico, véase la instructiva reflexión de Chartier en CHARTIER, Roger. (2000) *El juego de las reglas: lecturas*, Buenos Aires, pág., 53ss.

Vitivinicultura, la irrupción de los salesianos de Rodeo del Medio con una propuesta de formación inédita para Mendoza. (3)

1. El modelo vitivinícola mendocino

En Mendoza, las condiciones de producción de vinos fueron muy primitivas, tanto por la calidad de las cepas como por las técnicas enológicas empleadas. Las primeras cepas francesas -sólo existían las variedades criollas-, fueron introducidas por Miguel Pouget a mediados de la década de 1850. Los métodos de elaboración eran poco adecuados tanto en la producción primaria –cuidado de la cepa- como en su industrialización ya que no se daba al mosto el tiempo necesario para la clarificación. La técnica enológica era totalmente artesanal, el mosto era puesto a fermentar con cocido, la fermentación se llevaba a cabo en tinajas revestida de brea y, por su bajo contenido alcohólico, fácilmente se alteraba.[2] Hacia 1870 dio inicio en Mendoza un proceso de transformación del paradigma productivo, que se aceleró desde 1880, orientando la producción y el comercio ganadero y agrícola (cereales, forrajeras y frutas) hacia la viticultura y la industrialización vitivinícola produciendo la modernización del viñedo y de la bodega tradicional.[3]

Contribuyó a ello la llegada y desarrollo de la red ferroviaria que reorientó el comercio hacia el interior del país relegando las relaciones comerciales con el país trasandino, lo que a su vez posibilitó la especialización productiva regional. Al cambio de modelo económico de fines del siglo XIX y a la modernización de la actividad vitivinícola, contribuyó la inmigración italiana como mano de obra para el viñedo pero también por la preparación agrícola que muchos de ellos poseían por provenir de zonas vitivinícolas de la península. La política local de promoción de la vitivinicultura y la agroindustria convirtió a la provincia un polo de atracción de

---

[2]AMARAL, Samuel, «Comercio libre y economías regionales: San Juan y Mendoza, 1780-1820», en: AMARAL, Samuel y VALENCIA, Marta. (2000) *Argentina: el país nuevo. Problemas de historia económica, 1800-1914*, La Plata, pág. 57. También puede verse la introducción de BIDONE, Mario, «Evolución histórico-económica de la vitivinicultura argentina», en: OREGLIA, Francisco (1964) *Enología teórico-práctica*, Rodeo del Medio (Mendoza), pp. 1-11.

[3]RICHARD JORBA, Rodolfo. (1998) *Poder, economía y espacio en Mendoza 1850-1900. Del comercio ganadero a la agroindustria vitivinícola*, Mendoza, pág. 268-270.

inmigrantes.[4] Los inmigrantes llegaron a Mendoza una vez instalado el ferrocarril, en su mayoría eran de origen campesino -con una fuerte religiosidad- pero también había entre ellos algunos poseedores de oficios y comerciantes, fundamentalmente agricultores dedicados a la actividad de la vid y del vino.[5] En esa época, las actividades productivas en el ámbito urbano mendocino "se reducían a algunas fundiciones, comercios y fábricas de carruajes, pocas mueblerías y talleres, y algunas tonelerías y bodegas" en tanto que en el ámbito agrícola todo estaba por hacerse.[6]

La vitivinicultura moderna desplazó al modelo de "ganadería comercial con agricultura subordinada", actividad preponderante en el período anterior.[7] El principal dinamizador de la transformación económica y productiva fue la oligarquía local que impulsó diversas acciones tendientes a extender la superficie irrigada e instalar de la red ferroviaria; favorecer la llegada de la inmigración e incentivar la sanción de leyes necesarias. El cultivo dominante de la vid y la elaboración de vinos a gran escala convirtió a la bodega en una industria presente en todo el espacio mendocino. La modernización de la bodega mendocina arrastró el desarrollo de otros sectores industriales, tanto inducido como derivado de la actividad, y la producción regional. La expansión de la vitivinicultura regional y la mayor complejidad de las bodegas a fines del siglo XX comenzaron a generar una demanda de personal cualificado para dirigir las explotaciones y los establecimientos industriales. Los estudios primarios y prácticos de vitivinicultura y enología resultaron insuficientes. En efecto, entre 1880 y 1910, como ya dijimos, se produjo el acelerado cambio tecnológico de la bodega mendocina y se pasó de la producción artesanal a la agroindustria vitivinícola. Se produjo un marcado descenso de pequeños productores acostumbrado a métodos artesanales y mentalidad empírica, resistentes a los cambios

---

[4]RICHARD JORBA, Rodolfo (et.al) (2006) *La región vitivinícola argentina. Transformaciones del territorio, la economía y la sociedad, 1870-1914*. Buenos Aires,

[5]CACOPARDO, María C. y MORENO, Losé L., «Características regionales, demográficas y ocupacionales de la inmigración italiana a la Argentina (1880-1930)», en: DEVOTO, Fernando y ROSOLI, Gianfausto (edd) (2000) *La inmigración italiana en la Argentina,* Buenos Aires, op.cit., pág. 75s. Sobre el inmigrante italiano y su particular aporte al desarrollo de Mendoza, véase CUETO, Adolfo, «La inmigración y la economía en Mendoza (1880-1900). El italiano», en: *Revista de Historia Americana y Argentina*, año XIII, nº 25-26 (1985-1986); Mendoza, pág. 111.

[6]COZZANI DE PALMADA, María. (1997) *Sociedades y espacios de migración. Los italianos en la Argentina y en Mendoza*, Mendoza, pág. 83.

[7]RICHARD JORBA, Rodolfo, *Poder, economía y espacio en Mendoza 1850-1900,* op.cit., fundamentalmente el Cap. II desarrolla la temática del modelo.

tecnológicos. En cambio, promovió un aumento de grandes productores, los que introdujeron cambios en los establecimientos para albergar nuevas maquinarias y herramientas, introduciendo la electricidad, los combustibles y equipos automáticos.[8]

Tal reorientación modernizadora de la economía regional que impulsó el modelo agroindustrial vitivinícola requirió de la formación de profesionales capacitados para llevar adelante el proyecto político-ideológico, social y económico de la clase dirigente mendocina. La elite promovía una modernización acelerada y concebía el desarrollo para una minoría ilustrada que tomaba las decisiones políticas, económicas y culturales. Las grandes masas de criollos e inmigrantes debían insertarse funcionalmente en los resquicios del poder y de las transformaciones sociales sin margen para la opinión y los beneficios de tal política. Su participación se reducía fundamentalmente a ser mano de obra en las actividades agrícolas, en las bodegas y en las industrias inducidas y derivadas de la vitivinicultura.

A inicios del siglo XX, la elite política y empresaria mendocina -enmarañadas en las disputas por el poder-, no conocía aún de la existencia de la Escuela de Agricultura y Enología de los Salesianos. Radicado en Rodeo del Medio desde 1901 educaban a los hijos del pueblo en las técnicas de la vitivinicultura y la enología.

2. Los antecedentes de la enseñanza de la vitivinicultura en Mendoza

La creación de la Quinta Normal en Mendoza por iniciativa de Sarmiento se remonta a 1853.[9] Es el antecedente más antiguo de una iniciativa de educación agrícola y técnica (instrucción teórico práctica) en la provincia. La iniciativa de un establecimiento pedagógico de estas características reproducía la experiencia de la Quinta Normal de Santiago de Chile a la que Sarmiento había contribuido a fundar

[8]RICHARD JORBA, Rodolfo y PEREZ ROMAGNOLI, Eduardo, «El proceso de modernización de la bodega mendocina (1860-1915)», en: *Ciclos en la economía, la historia y la sociedad*, año IV, nº. 7, Vol. IV (2º semestre 1994), Buenos Aires, pág. 125,127 y 131.
[9]HUALDE DE PEREZ GHILHOU, Margarita, «Los estudios agronómicos en Mendoza», en: *Aportes e Investigaciones históricas* nº 2, Mendoza, 1985. También MAURIN NAVARRO, Emilio. (1967) *Contribución al estudio de la historia de la vitivinicultura argentina*, San Juan, pág. 108-110.

con su consejo.[10] Aunque su concreción no estuvo libre de oposiciones políticas (y su duración fue exigua), el mismo Sarmiento había hecho trasladar desde Santiago de Chile a Mendoza a Miguel Aimé Pouget, "un agrónomo francés, laborioso, inteligente y poderosamente recomendado desde Europa"[11] para hacerse cargo de la dirección de la Quinta que se extendió desde 1853 a 1858.[12] El mismo Sarmiento, mentor de la iniciativa, se lamentaba por las disputas políticas diciendo que

> "cuando el ministro Gil consagró mil quinientos pesos a la creación de una quinta de aclimatación de árboles y plantas…establecimiento de lujo fue el apodo con que la opinión y algunos miembros de la legislatura condenaron aquella inversión de unos cuantos reales para introducir en el país prácticas agrícolas y las plantas útiles de que carecía".[13]

Acusaciones y críticas hicieron que Pouget fuera separado del cargo de la dirección de la Quinta y con ello, apenas nacida, vio comprometido su futuro.[14] En 1870 una ley nacional destinaba la inversión del Estado para instalar departamentos de agronomía en los colegios nacionales ya instalados en Salta, Tucumán y Mendoza. El gobernador Arístides Villanueva apoyó la iniciativa nacional y ordenó la construcción del edificio para la Escuela Práctica de Agricultura.[15] En 1871 Sarmiento creó el Departamento de Agricultura y entre sus objetivos establecía la difusión de los conocimientos útiles relacionados con la agricultura. En función de ello, el gobierno nacional impulsó iniciativas tendientes a promover la enseñanza agrícola en todo el país. Por eso, en 1872 organizó un plan de estudios prácticos y teóricos de agronomía en los colegios nacionales. Pero dificultades económicas

---

[10]SARMIENTO, Domingo, «Inauguración de la Quinta Normal en San Juan. Discurso pronunciado por el Gobernador, 7 de septiembre de 1862», en: *Obras Completas*, *Tomo XLII,* Buenos Aires, 1953, pág. 159. (Se cita por la edición de Editorial Luz del Día).

[11]SARMIENTO, Domingo, «Quinta Normal de aclimatación de plantas en Mendoza» [19 de noviembre de 1853], en: *Obras Completas*, *Tomo X*, Buenos Aires, 1950, pág. 212. Además, "vinicultor entendido, trajo una colección de ciento veinte variedades de viña, yendo más tarde personalmente a Francia a exponer su vino de Burdeos de Mendoza que obtuvo medalla de cobre, y traer nuevas cepas, etc.", en: SARMIENTO, Domingo, «Vinicultura Argentina», en: *Obras Completas*, *Tomo XLII,* op.cit, pág. 107.

[12]Además puede verse datos biográficos y un relato de sus actividades en DRAGHI, Juan. (1936) *Miguel Amable Pouget y su obra*, Junta de Estudios Históricos de Mendoza, Mendoza,

[13]SARMIENTO, Domingo, «Quinta Normal de aclimatación de plantas en Mendoza», op.cit., pág. 211.

[14]MARTINEZ, Pedro S., «La agricultura mendocina en la década 1852-1862», en: *Revista de la Junta de Estudios Históricos de Mendoza*, 3º época, nº 4 (2005), pág. 22-23.

[15]MOYANO, Eberto, «La Escuela de Agricultura y Enología de Mendoza fue fundada por Domingo F. Sarmiento en el año 1872», en: *Los Andes*, 11 de septiembre de 1938.

hicieron suprimir los departamentos en los colegios nacionales de Salta y Tucumán. Sólo permaneció la iniciativa en el colegio de Mendoza, que reconocía sus orígenes remotos en la "Quinta Agronómica".[16] Aunque, como dice Tedesco, sólo permaneció "a costa de llevar una existencia intrascendente".[17]

En 1881 se separó el departamento de agronomía del Colegio Nacional para convertirse en la Escuela Nacional de Agricultura y, en 1883, se nombró a Aarón Pavlowsky al frente de la dirección del establecimiento. Si bien Pavlowsky desarrolló un buen trabajo, introduciendo nuevos métodos de cultivo de la vid y de elaboración de vinos, la escuela no logró consolidarse.[18] Incluso con una política gubernamental de fomento de matrícula en base a becas para alumnos del interior de la provincia de Mendoza no pudo afianzarse hasta que, en 1896, el Gobierno Nacional la transformó en la Escuela Nacional de Vitivinicultura y nombró director a Domingo Simois.[19]

Escuela Nacional de Agronomía (1880) *	Escuela Nacional de Agricultura (1887)**	Escuela Nacional de Vitivinicultura (1910)***
Curso preparatorio Caligrafía Gramática castellana	**Primer Año. Primer semestre** Parte teórica: Botánica. Química. Mecánica. Física. Parte práctica: Preparación y limpieza de terrenos con herramientas a mano. Siembra a mano. Trabajos prácticos de botánica y química.	**Curso preparatorio** Idioma nacional Frances Historia Natural (Botánica, Biología, Geología, Mineralogía) Matemática (aritmética y geometría) Física experimental Química inorgánica Prácticas Generales Frances Dibujo lineal Botánica Agrícola Química orgánica Algebra Meteorología agrícola
Primer año. Caligrafía Gramática castellana Aritmética general Moral y urbanidad Dibujo lineal Prácticas generales	**Segundo semestre** Parte teórica: Agricultura. Botánica. Química. Mecánica. Física. Zoología. Parte práctica: los mismos trabajos del primer semestre. Plantación y trasplante. Trabajos	

[16]Véase ARCHIVO HISTORICO DE MENDOZA, *Época independiente, Sección Gobierno, Carpeta 217:* «Antecedentes de la Quinta Agronómica, 1885-1903». También BIDONE, Mario, *Reseña de la vieja Bodega de la ex Quinta Agronómica*, Mendoza, 1961.

[17]Véase TEDESCO, Juan Carlos. (1986) *Educación y sociedad en la Argentina (1880-1945)*, Buenos Aires, pág. 47.

[18]MARTINEZ, Pedro S. (1994) *Historia de Mendoza*, Buenos Aires, pág. 124.

[19]CORIA, Luís y FORTÍN DE IÑONES, Lidia, «El boon vitivinícola mendocino (1883-1912) y la acción del Estado», en: *Revista de la Junta de Estudios Históricos de Mendoza*, Tercera época N° 1, 1997, Mendoza, pág. 143. Es instructivo el aporte de RODRÍGUEZ VÁZQUEZ, Florencia, «La Escuela de Agricultura en Mendoza: ¿impulso para la modernización vitivinícola? (1873- 1890)», en: *Actas V Jornadas de investigación y debate Trabajo, propiedad y tecnología en el mundo rural argentino*, Universidad Nacional de Quilmes, Bernal, abril 2008. (Publicado en CD)

	prácticos de botánica, química y agrimensura.	Agricultura General (suelos, maquinas y cultivos) Prácticas Generales
Segundo Año Nociones de Geografía Nociones de historia Moral y urbanidad Instrucción cívica Física general y Agrícola Elementos de química inorgánica Dibujo lineal Prácticas generales	**Segundo Año. Primer semestre** Parte teórica: Viticultura. Agricultura. Zootecnia. Ingeniería rural. Meteorología. Botánica. Parte práctica: Preparación y limpieza de terrenos con herramientas movidas por animales. Poda de árboles y arbustos. Trabajos prácticos de Viticultura, ingeniería rural, botánica y química. **Segundo semestre** Parte teórica: Viticultura. Vinicaficación. Sericultura. Agricultura. Industrias rurales. Ingeniería rural. Química. Parte práctica: Manejo de la segadora y rastrillos a caballo, picadoras y prensas para enfardar pasto. Trabajos prácticos de Viticultura, Vinificación, Sericultura e Industrias rurales.	**Segundo Año** Francés Dibujo Matemática aplicada (relevamiento, división, nivelación, embalses, empalaciones, riego y desecamiento) Química agrícola Química analítica cualitativa Arboricultura general Patología Vegetal y Entomología Agrícola Ampelografía y Viticultura Enología general Prácticas generales
Tercer año **Capataces agrícolas ganaderos** Historia Natural Zootecnia e Higiene veterinaria Prácticas generales y especiales de ganadería. **Capataces agrícolas viticultores** Química aplicada Historia Natural Segundo curso de agricultura Prácticas generales y especiales de viticultura.	**Tercer Año. Primer semestre** Parte teórica: Viticultura. Vinificación. Industrias rurales. Zootecnia. Ingeniería rural. Sericultura. Geología agrícola. Economía rural. Parte práctica: Manejo de máquinas a vapor, segadora, engavilladotas y atadoras de trigo, de limpiar y moler granos. Trabajos prácticos de Viticultura, vinificación, Industrias rurales, Ingeniería rural y Geología agrícola.	
Capataces agrícolas jardineros Historia Natural Segundo curso de agricultura Jardinería Prácticas generales y especiales de jardinería.	**Segundo semestre** Parte teórica: Vinificación. Sericultura. Industrias rurales. Ingeniería rural. Contabilidad. Química agrícola Parte práctica: Continuación de los del semestre anterior. Trabajos prácticos de Vinificación, Sericultura, Industrias rurales, Contabilidad	**Tercer Año** Dibujo Geografía vitícola Construcciones y material vitivinícola Química analítica cuantitativa Arboricultura frutal e industria frutícola Viticultura especial Microbiología vitivinícola Enoquímica y destilación

	y Química.	Enología especial y catación Economía, legislación y contabilidad Prácticas generales
Fuente: * *Plan de Estudios de la Escuela Nacional de Agronomía de Mendoza*, 1880 (Buenos Aires). Formaba peritos (preparatorio, 1º y 2º año) y capataces agrícolas con cursos especiales para capataces ganaderos, viticultores y jardineros. ** *Registro Oficial de la Provincia de Mendoza* (1887), pág. 237-248. *** Revista *La vitivinicultura argentina*, junio, julio y agosto, 1910, nº 2, 3 y 4, Año I, Tomo I, pág. 182-183.		

Podemos observar importantes cambios curriculares en la definición de los planes de enseñanza de la Escuela. Si el plan de la Escuela Nacional de Agronomía era "por varios conceptos deficiente"[20] y no se podía obtener por ese medio los resultados esperados para el desarrollo agrícola del país y de la región; las propuesta curriculares posteriores, presentadas por Pavlowsky,[21] significaron un salto cualitativo en la organización del contenido, la inclusión de nuevas materias de estudios y la articulación entre la enseñanza teórica y la práctica.

Paralelamente al desarrollo de los planes de estudios de la Escuela y de los problemas ocasionados por las intromisiones políticas y los constantes cambio de personal, se daban otros desarrollos que contribuyeron a la configuración de la enseñanza agrotécnica y al avance de los estudios de la vitivinicultura y de la enología en la región de Cuyo.

Escuela Nacional de Vitivinicultura (1915)	
Primer Año	
Matemática aplicada 1 (dibujo) Física y meteorología agrícola Química inorgánica y orgánica Botánica y Zoología agrícola Agricultura- Horticultura Prácticas generales	
Segundo Año.	**Tercer Año.**
Matemática aplicada 2 (dibujo) Química analítica cuantitativa Química agrícola Viticultura general Enología general Arboricultura general, frutal y forestal	Matemática aplicada 3 (dibujo) Química analítica cuantitativa Arboricultura especial y Fruticultura Enología especial y Destilación Viticultura especial Enoquímica y microbiología vitivinícola

[20] *Plan de Estudios de la Escuela Nacional de Agronomía de Mendoza*, 1880 (Buenos Aires).
[21] Véase ARCHIVO HISTORICO DE MENDOZA, *Época independiente, Sección Gobierno, Carpeta 217:* «Escuela Nacional de Agricultura bajo dependencia del Poder Ejecutivo».

Prácticas generales	Legislación y Contabilidad agrícola industrial Prácticas generales
Revista *La Enología Argentina*, año 1, nº 1, 1915 Escuela.	(Mendoza). La revista era el órgano oficial de la

En el mismo período, comienzan a aparecer la preocupación por el control de la calidad de los alimentos y bebidas. Por ello, las cuestiones relativas a la producción de bebidas se encontraron con una serie de legislaciones que apuntaban al control bromatológico de los productos. Fundamentalmente, el desarrollo de la química, en cuento instrumento idóneo para el control de los procesos de elaboración y manufactura de alimentos y bebidas, se convirtió en indispensable. El origen de la enología en la Argentina estuvo ligado, por eso, a los progresos de la ciencia química y hasta mantuvo durante años una dependencia exclusiva de ella. Fue común que los que se dedicaban a la enología fueran químicos, químicos agrónomos o agrónomos viticultores. Por ello no debería sorprender que Enrique Simois, destacado enólogo mendocino, afirmara que

> "*la química se ha posesionado demasiado de la vinicultura*. Si bien es verdad que ella suministra el fundamento de los estudios enológicos, no lo es menos que no deba considerarse *como el fundamento exclusivo y absoluto*..."[22]

Hasta ese entonces el organismo encargado de las cuestiones alimenticias, en general, y los asuntos enológicos en particular, era la Oficina Química, con sede en Buenos Aires, dirigida por Pedro Arata.[23] Téngase en cuenta que, en ese período, se hablará indistintamente de enología como de vitivinicultura asociada a la química. Una Oficina Química similar en Mendoza se encargaba de controlar el estado de los

---

[22]SIMOIS, Enrique, «Regentes de bodega» en *La Enología Argentina*, año I, nº 2 (junio) 1915, pág. 40. Los subrayados son nuestros.

[23]ARATA, Pedro, (et.al.), *Investigación Vinícola. Informes*, Anales del Ministerio de Agricultura. Sección de Comercio, Industrias y Economía, Tomo I, nº. 1, Buenos Aires, 1903 y ARATA, Pedro (et.al.) (1904) (*Investigación Vinícola. Complementaria* Anales del Ministerio de Agricultura. Sección de Comercio, Industrias y Economía, Tomo II, Aires. Este comenzó su trayectoria de funcionario público en 1874, cuando organizó la Oficina de Inspección de Alimentos, que tendría una corta vida. Fue luego químico consultor de la Municipalidad de Buenos Aires y creador, en 1883, de la Oficina Química Municipal de Buenos Aires (la cual dirigiría hasta 1911). Realizó estudios pioneros sobre química aplicada a la enología como el precursor estudio «Método para la investigación de algunos derivados del alquitrán en los vinos», publicado en *Anales de la Sociedad Científica Argentina*, Tomo XIX, primer semestre de 1885. Publicó un informe sobre la cuestión vitivinícola en la Argentina conocido cono «informe Arata», con un estudio complementario de 1904. Posteriormente, ocupó la presidencia del Departamento Nacional de Higiene y de la Comisaría de Patentes. En 1903, fue nombrado Director General de Agricultura de la Nación.

alimentos, especialmente de los vinos, ante los avances de las adulteraciones y las consecuencias para la salud de la población tanto en el ámbito provincial como municipal. La importancia de tales Oficinas adquiere relevancia ante la disputa de los alcances de la legislación sobre vinos y las incumbencias y contradicciones entre las diversas jurisdicciones de las Oficinas. De esa época datan los laboratorios asociados a las bodegas y la obligación de realizar análisis a las muestras de vinos producidos.[24]

La enología, en este período, estaba ligada a otras ciencias como la física y la biología, además de la química y la agricultura. Pero aún no lograba constituirse como ciencia independiente. En efecto, Magistocchi la define como "el arte de elaborar vinos" y en otro lugar, en el prólogo escrito por Frank Romero Day, se dice de la enología que es una "ciencia complicada y basta"[25] aunque no delinea los rasgos de tal ciencia. Es interesante notar, no obstante, que si bien se habla de una vinicultura general y una vinicultura especial (correspondiente a la enología), en el índice del *Tratado* de Magistocchi se diferencia claramente entre vinicultura general y una enología especializada. Sin embargo, la enología estaba asumida dentro de los estudios de la vinicultura y la vitivinicultura. Un hito en el paso de la enología clásica a la enología moderna estuvo marcado por la ruptura de los cánones tradicionales de fermentación en pequeñas vasija. El método de vinificación continua de Cremaschi[26] combinaba mayor tamaño de las vasijas con utilización de

[24]Sobre los conflictos entre la jurisdicción nacional, provincial y municipal de la Oficina Química en Mendoza, véase ARCHIVO HISTORICO DE MENDOZA, *Época independiente, Carpeta 158:* «Oficina Química, 1896-1902». Además en *Revista Vitivinícola Argentina*, Año VIII, nº 3 (febrero) 1911, pág. 50-51 y *Revista Vitivinícola Argentina*, Año VIII, nº 4-5 (febrero-marzo) 1911, pág. 72-73. El enotécnico italiano Galanti hace referencia a los conflictos por los procedimientos analíticos divergentes para el control de los vinos. Véase GALANTI, Arminio. (1915) *Estudio crítico sobre la cuestión vitivinícola. Estudios y pronósticos de otros tiempos*, Buenos Aires, pág. 58. Años después, Lemos también se hace eco de las disputas por la jurisdicción entre las Oficinas y se lamenta por las consecuencias para la industria. Véase LEMOS, Manuel. (1922) *Algunos apuntes sobre la cuestión vitivinícola en Mendoza. Orientaciones necesarias*, Mendoza, pág. 31.

[25]MAGISTOCCHI, Gaudencio. (1955) *Tratado de enología,* Buenos Aires, (primera edición de 1934) pág. 73 y 19 respectivamente. El Ing. Agr. Gaudencio Magistocchi había ofrecido una conferencia en la Escuela Don Bosco en el año 32 sobre vinificación y fue presentado como "conocido técnico e investigador en la ciencia enológica". Véase «*La Virgen de Don Bosco*», Año XXVI, nº 12, febrero de 1932, s/p

[26]CREMASCHI, Víctor. (1956) *50 siglos en la evolución de una industria*, General Alvear (Mendoza).

maquinarias para moler la uva, segar los vinos y prensar los orujos. Ya había existido en Mendoza varios intentos anteriores de vinificaciones masivas.

El sector oligárquico en Mendoza fue el impulsor de pautas de organización institucional y de enseñanza científica de la agricultura, en consonancia directa con el desarrollo acelerado del modelo agroindustrial vitivinícola. El intento político consistió en reformar el sistema de educación hacia finalidades más prácticas que académicas. No obstante, el desarrollo de la economía regional, el crecimiento de la industria vitivinícola y los requerimientos del proceso productivo, con una importante absorción de mano de obra, no requirió de mano de obra especializada. La proliferación de bodegas y la elaboración de vinos a gran escala, favorecieron la creación de talleres para la elaboración de herramientas e implementos agrícolas. No obstante, este proceso de tecnificación de la industria no se vio reflejado en la demanda de educación técnica para acompañar el proceso productivo.[27]

De tal forma, que el proyecto hegemónico de la elite mendocina no cumplió fehacientemente con su finalidad de formación de recursos humanos para la industria y la producción regional. En su lugar, las iniciativas gubernamentales referidas a la Escuela Nacional de Vitivinicultura estuvieron sujetas a las disputas políticas y a enfrentamientos facciosos por la consolidación de ámbitos de poder mezquinos. Y, como dice Richard Jorba, una vez que la Institución generó una oferta para responder a las demandas del sector productivo, el "empirismo y la improvisación con que se desarrolló la mayor parte de la agroindustria" hizo que tuviera escasa repercusión en el empresariado local.[28]

Es cierto que la educación era una preocupación importante de la elite mendocina y así apareció en las publicaciones de la época, pero es cierto también, que debió sortear una serie de obstáculos para superar los problemas políticos tanto locales (por provinciales) como nacionales. Con la ley Láinez (4874), aprobada en 1905, en la que el Estado Nacional intervino decididamente en la educación de las provincias con la potestad de crear y dirigir escuelas primarias, puede decirse que las

---

[27]PÉREZ ROMAGNOLI, Eduardo. (2005), *Metalurgia artesano industrial en Mendoza y San Juan, 1885-1930. La producción de instrumentos para la vitivinicultura*, Mendoza,
[28]RICHARD JORBA, Rodolfo, *Poder, economía y espacio en Mendoza 1850-1900,* op.cit., pág. 270.

cuestiones educativas ya no se resolvieron como cuestiones de política doméstica.[29] Al pasar la Escuela a dependencia del gobierno nacional, se podría decir por analogía, que las cuestiones de la enseñanza de la agricultura y la vitivinicultura dejaron de ser un ámbito de disputas y de decisión local. Aunque no por ello estuvo exenta de tensiones la cuestión relativa al desenvolvimiento de la Escuela en la sociedad mendocina. La preocupación por la educación técnica agrícola se vio reflejada en uno de los periódicos de la época que entre otras cosas, decía:

> "Día a día se hace más notable la necesidad que existe de establecer en una forma amplia y ordenada la enseñanza agrícola en nuestro país. Esta enseñanza...tiene un alto y patriótico fin que llenar, cual es ilustrar al ciudadano, enseñándole los medios precisos para contribuir a su sostén y además, propender al fomento de la agricultura, la industria madre, la base de nuestra grandeza. [...][30]

Quizá intereses ideológicos y políticos de la elite hegemónica privilegiaron la propaganda -a finales del siglo XIX y comienzos del XX- de la Escuela Nacional de Vitivinicultura[31] -ligada a la oligarquía y a los sectores políticos y económicos acomodados- como la panacea de la formación de recursos humanos especializados para el sector productivo regional.

3. Los salesianos y la enseñanza de la enología

Desde 1892 los salesianos estaban instalados en la ciudad de Mendoza. Habían llegado para hacerse cargo de la "Escuela Católica" dependiente de la

---

[29] Sobre la Ley Láinez y sus consecuencias en las provincias, véase PINEAU, Pablo (ed) (2007) *A cien años de la Ley Lainez*, Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología- Sociedad Argentina de Historia de la Educación, Buenos Aires,

[30] *La Industria*, Mendoza, martes 6 de septiembre de 1910, pág. 5. Y continua: "Diversas provincias argentinas de escasas rentas han podido obtener la disminución del analfabetismo y, quizá, ciertas ventajas y adelantos en las prácticas agrícolas."

[31] Acerca de los avatares de la Quinta Normal de Agricultura -luego Escuela Nacional de Agricultura y finalmente en 1896 Escuela Nacional de Vitivinicultura- en relación con la oligarquía mendocina véase FONTANA, Esteban, «La educación media-superior mendocina en el período de la organización nacional (1863-1900)», en: MARTINEZ, Pedro S. (coord.) (1969) *Contribuciones para la Historia de Mendoza*, Mendoza, pág. 90ss.

Sociedad Católica de Mendoza que la había fundado en 1888.[32] El primer director fue el P. Botta; y desde la ciudad de Mendoza se planeó la fundación en Rodeo del Medio de una iglesia y una escuela con bodega y cultivos para la educación de los hijos de inmigrantes italianos, fundamentalmente, aunque también para atender inmigrantes de otras nacionalidades. La escuela se fundó sobre la base de una venta-donación de finca y bodega efectuada por Lucila Barrionuevo de Bombal.[33] Una vez puesta en funcionamiento la escuela, la bienhechora contribuyó a sostener la educación gratuita de los hijos de la campaña hasta el fin de sus días.[34] Las crónicas de la escuela de los salesianos de Mendoza dice al respecto:

> "El Rdo. P. Director, Pbro. Luis Botta (...) además atiende a la construcción de la hermosa capilla de Rodeo del Medio, y Colegio y Bodega anexos, como también al cultivo de la viña y olivos y fabricación de vinos que se envían al Colegio de Artes y Oficios de Almagro."[35]

El P. Botta atendió los trabajos de fundación en Rodeo del Medio desde Mendoza hasta la llegada en 1905 del P. Aquiles Pedrolini. Pero para esa época ya se encontraban residiendo en Rodeo del Medio -esto desde 1901- el P. Pablo Robotti y el hermano Ernesto Frigerio. Fueron ellos los que realizaron, propiamente dicha, la fundación de la Escuela mediante el arduo trabajo de preparar las instalaciones, la viña, la finca y la bodega para el inicio de las clases teórico-prácticas recién en 1903.

Los salesianos percibieron la importancia de la educación técnica para los hijos del pueblo y para el desarrollo del país. La idea de la regeneración de la sociedad y de las costumbres a través de la educación agrícola no es propia de los salesianos. Se remonta a ideas expuesta tanto por Sarmiento como por Alberdi y estaban asociadas a un modelo de país. Aunque en los salesianos tiene una fuente de inspiración diversa, ya que ellos no se inspiraban en las teorías de la generación del

---

[32]Véase VERDAGUER, José A. (1932) *Historia Eclesiástica de Cuyo,* Tomo II. Milano, pág. 789-790.

[33]Sobre este aspecto, me permito remitir a un texto anterior que trata de la bodega preexistente a la llegada de los salesianos. Véase FRESIA, Iván A. (2005) *Religión, educación y vida cotidiana en Rodeo del Medio. Contribución a una historia social de los salesianos en la campaña mendocina*, Buenos Aires.

[34]*La Industria*, Mendoza, martes 22 de diciembre de 1908, pág. 3: "donde se educan con magníficos resultados un núcleo de niños y niñas cuyos estudios son costeados por la distinguida matrona mendocina Señora Lucila B. de Bombal."

[35]ARCHIVO CENTRAL. INSPECTORÍA DE CÓRDOBA, *Crónica Colegio Don Bosco, 1900.*

ochenta y del liberalismo de entonces; sino en el pensamiento social de la Iglesia expuesto por León XIII en la Rerum Novarum.[36]

Por eso, y con razón decía Bialet Massé respecto de Mendoza en el informe de 1904, insistiendo en la necesidad de la educación de las artes y los oficios:

> "En ninguna parte de la República hacen tanta falta como aquí las escuelas de artes y oficios, pero prácticas, lo más prácticas y menos teóricas..."[37]

Los salesianos atentos a los cambios productivos y tecnológicos de la vitivinicultura adaptaron la estructura curricular y la infraestructura para responder a las demandas de una sociedad en transformación. La enología y la vitivinicultura en Mendoza están asociadas a la contribución de insignes salesianos. En la primera hora, a inicios del siglo pasado, se destacaron el P. Paolo Robotti y el Hermano Coadjutor Ernesto Frigerio, iniciadores de la tradición enológica a través de los trabajos en la primitiva bodega, la creación del primer laboratorio enológico en la Escuela en 1905 y la enseñanza de la química y la enología en las aulas. En esa tradición se insertará posteriormente el P. Oreglia –quizá el máximo exponente- y cientos de egresados de Rodeo del Medio.

La Escuela Nacional de Agricultura de Mendoza, que sirvió de base a la fundación de la Escuela de Vitivinicultura en 1896, para la formación de técnicos agrarios y enólogos, recibió influencias de los centros de formación de Conegliano (de la región del veneto) y de la escuela de enología de Alba y de Asti en el Piemonte. Muchos de los enólogos radicados en Mendoza recibieron formación directa en estos centros italianos.[38] En Rodeo del Medio, en cambio, el P. Robotti había recibido el diploma de Maestro Agrónomo de fruticultura y horticultura de la Real Academia de Agricultura de Turín en 1895, también en la región piamontesa.

---

[36]Véase sobre el particular la documentación contenida en RECALDE, Héctor. (1990) *Iglesia y Cuestión Social*, Buenos Aires.

[37]BIALET MASSÉ, Juan. (1986) *Informe sobre el estado de la clase obrera, T II*, Buenos Aires, pág. 863.

[38]MEARDI, A. L, *Historia de la Vitivinicultura Argentina*, Estrato dagli Atti dell'Accademia Italiana della vite e del vino, Vol XXXIX, 1987, Treviso, 1988, pág. 71. Véase demás *La Vitivinicultura Argentina*, año II, Tomo II, nº 9/10/11, (enero, febrero, marzo), pág.193, dónde se anuncia el arribo de dos enólogos provenientes de la Escuela de Enología de Conegliano. Además habían estudiado en el mismo centro los enólogos Mario Bidone, Pelagio Camus, José Guevara, A Landeau Keller, Carlos Montenegro Ortiz, Ernesto Moretti, Miguel Neira Encina, Leopoldo Suárez y Carlos Tabanera. Véase *La Enología Argentina*, año 1, nº 6 (octubre) 1915, pág. 182

Las técnicas y el material enológico empleados en la vinificación y el uso de vocabulario técnico especializado de laboratorio son especialmente influidos por la escuela enológica italiana. Por otra parte, la bibliografía también respondía a la misma tradición enológica, en la que puede nombrarse por ejemplo: Ottavio Ottavi y Antonio Sannino, entre otros.[39]

Además de la Escuela Nacional de Vitivinicultura, pero en los bordes de la gran ciudad, la Escuela Don Bosco, con "clases elementales y escuela práctica de vitivinicultura",[40] también fomentaba la modernización del agro, la transferencia de conocimiento científico a la industria y la formación de técnicos e idóneos en enología. Entre ambas instituciones dedicadas a la enseñanza teórica y práctica de la vitivinicultura y la enología había una relación de colaboración, al menos así quedó atestiguado en las crónicas de la época. Así por ejemplo, en las Crónicas de la Casa puede leerse: "Domingo. Tuvimos la visita del Sr. Pawloski".[41] Y posteriormente, en enero de 1919 visita la Escuela en Rodeo del Medio el Director de la Escuela de Vitivinicultura de Mendoza, el cual "recorrió las reparticiones del Establecimiento y se mostró muy complacido de hallarlo a la actual altura de las ciencias enológicas"[42] y el 14 de abril de 1920 pronunció una conferencia el ex director de Escuela Nacional de vitivinicultura y enología, Ing. Agr. Enólogo Pedro Anzorena.[43]

Escuela Viti Vinícola Don Bosco (1916)

Primer curso	Agronomía Botánica Horticultura Arboricultura Viticultura- Cultivo de la vid Enología	Advertencias: 1. Los cursos del presente programa corresponden a los grados 4, 5 y 6 de la enseñanza elemental. 2. durante los tres primeros grados elementales como preparación a los cursos de agricultura y vinicultura se impartirán nociones de ciencias naturales
Segundo curso	Botánica Horticultura	

[39]COZZANI DE PALMADA, María Rosa, *op.cit.*, pág. 101-102. En la Biblioteca de los salesianos de Rodeo del Medio se encuentran entre otros tratados de enología y afines los siguientes textos: OTTAVI; Ottavio. (1912) *Enología teorico-pratica, Monografia sui vini da pasto e da commercio. Rossi e bianchi- comuni, da taglio escelti e sui vini di lusso*. 8º edición, Casale, y la 2º edición española de 1901 y SANNINO, A. (1925), *Tratado de Enología*, Barcelona.

[40]ARCHIVO CENTRAL- INSPECTORÍA DE CÓRDOBA, *Caja Rodeo del Medio*, Documento: "Risposte ai quesiti"

[41]ARCHIVO RODEO DEL MEDIO, *Crónica I. 1905- 1912*, 21 de abril de 1912. Y también: "Nos visitó el mismo Sr. con su familia", en: *Crónica I. 1905- 1912*, 23 de abril de 1912.

[42]«*La Virgen de Don Bosco*» Hojita de Propaganda del culto a María Auxiliadora en Rodeo del Medio, Año XII, nº 1-2, enero-febrero de 1919, pág.6. Además, la Escuela Don Bosco, aparece entre los suscriptores de la Revista *La Enología Argentina* publicada por la Escuela Nacional de Vitivinicultura.

[43]«*La Virgen de Don Bosco*» Hojita de Propaganda del culto a María Auxiliadora en Rodeo del Medio, Año XIII, nº 4, abril de 1920, pág.4.

	Cerialicultura Arboricultura y Fruticultura Viticultura Enología Nociones de enoquímica Vinificación	de conformidad con un programa complementario de la enseñanza elemental 3. En cada curso se repetirá y ampliará la enseñanza de las materias de curso anterior.
Tercer curso	Agricultura, Horticultura y Cerialicultura Arboricultura y Fruticultura Viticultura Enología Vinos especiales o de botella Destilación	4. A fin de facilitar a los alumnos la enseñanza teórico-práctica, las lecciones teóricas precederán a los ejercicios prácticos correspondientes, como preparación inmediata. 5. Como enseñanza complementaria, durante los cursos se darán nociones de contabilidad agrícola y de las industrias afines de la agricultura: Policultura, Apicultura, etc.

Fuente: * *Programas de Enseñanza teórico-práctica*, 1916 (impreso en Buenos Aires).

A semejanza del programa de la Escuela Nacional de Vitivinicultura, el plan de estudios desarrollado por los salesianos tuvo una clara orientación a la enseñanza de la enología, la química aplicada y la vitivinicultura especial. En el informe de 1912 que contiene las respuestas a un cuestionario enviado por el Pietro Ricaldone - encargado mundial de las escuelas profesionales y agrícolas de la congregación salesiana con sede en Turín, Italia- el P. Paulo Robotti expone que los estudios de enología era para los alumnos de tercero, cuarto y quinto año de la enseñanza elemental y que la enseñanza teórico práctica era impartida por un jefe de cuadrilla.[44] A raíz de ello, las actividades escolares propiamente áulicas eran diferidas hacia mediados de abril - debido a las labores estacionales propia de la vendimia.[45] En el mes de marzo comenzaban a llegar los alumnos pupilos, medio pupilos y externos para participar de las actividades de la vendimia en la finca y bodega de la Escuela. Pero el número total de la matrícula se completaba recién hacia mediados de abril.

[44] ARCHIVO CENTRAL- INSPECTORÍA DE CÓRDOBA, *Caja Rodeo del Medio*, Documento: "Risposte ai quesiti": "Tra gli allievi di questa scuola possono dedicarsi allo studio dell'enología solamenti che frecuentano la terza, quarta e quinta elementare."

[45]ARCHIVO RODEO DEL MEDIO, *Crónica Salesiana I, 1905-1912* 15/03/1905) "Se dieron comienzo a las clases, que en esta provincia suelen atrasar mucho el ingreso debido a las faenas del campo" y en *Crónica Salesiana II, 1912-1914*: 03/03-1913 "Comienza a regir horario provisorio hasta que llegue la vendimia. Tienen tiempo de recreo, de trabajo, de banda, de estudio, de ceremonia"; 06/03/1913 "hoy comenzó la vendimia"; 25/03/1913 "por la mañana no se pudo dar trabajo a los niños en la bodega, sólo por la tarde" y 03/04/1913 "Hoy han entrado algunos otros externos; también hoy se concluyó la vendimia".

Las actividades y los horarios escolares se organizaban en función de la vendimia.[46] Un cuadro de la enseñanza práctica en Rodeo del Medio puede verse expresado en la descripción del trabajo de los alumnos en las actividades estacionales de la vendimia:

> "El admirable concierto de las maquinarias es lo primero que llama la atención; distribuidas aquí y acullá vense ruedas de todos tamaños girar con vertiginosa velocidad, correas que van y vienen, comunicando la fuerza que reciben del motor, bombas que en un santiamén arrojan el vino de un extremo al otro de la Bodega, prensas que exprimen el orujo hasta secarlo y otras máquinas por el estilo... Pero a este cuadro ... falta la pincelada que atrae las simpatías del espectador y distingue nuestra bodega de otros establecimientos congéneres; nos referimos a los alumnos; efectivamente se ven allí varios niños que como enjambre de industriosas abejas, desempeñan a las mil maravillas las tareas vinícolas; mientras unos vacían canecas otros horquilla en mano arrojan las uvas en la moledora... aquí se vaporizan los toneles, ahí se destila; quién atiende a la caldera, quién a la temperatura del mosto...".[47]

Un periódico de la ciudad de Mendoza de 1908 se hacía eco de la enseñanza de la vitivinicultura que ofrecían los salesianos a los alumnos provenientes de la campana mendocina desde Rodeo del Medio:

> "En la escuela Don Bosco hay una sección que merece mencionarse especialmente: la sección agricultura. Esta comprende desde la plantación de la cepa hasta el análisis de su producto, trabajos estos que hacen honor a la dirección del establecimiento, como lo demuestra el provechoso resultado obtenido en los exámenes del domingo donde tomaron parte 130 alumnos que componen los cuatro grados elementales del establecimiento."[48]

En la década del 20 los salesianos pusieron en marcha lentamente una estructura académica en tres años para responder adecuadamente a los niveles profesionales exigidos por el desarrollo y la tecnificación de la bodega. Asumiendo las materias de los programas oficiales se incorporaba la enseñanza de materias

---

[46]ARCHIVO RODEO DEL MEDIO, *Crónica Salesiana I, 1905-1912* (25 de marzo de 1912). Podemos ver, como ejemplo, la organización de un día de trabajo de 1912: "6 a.m. levantarse, Misa, estudio - 8 desayuno, recreo – 8,40 Banda – 9 *Bodega hasta 11½ recreo*, almuerzo, visita, recreo... – 2 *Bodega hasta 6½, recreo*, visita, estudio... 7 Canto y ceremonias (los que no son cantores pertenecen al Clero) 7 ¾ Cena, recreo, oraciones, descanso." [El subrayado es nuestro]

[47]«*La Virgen de Don Bosco*» Hojita de Propaganda del culto a María Auxiliadora en Rodeo del Medio, Año 3, nº 6, marzo de 1910, pág. 4.

[48]*La Industria*, Mendoza, martes 22 de diciembre de 1908, pág. 3 [Agradezco la referencia del artículo a Eduardo Pérez Romagnoli]

técnicas, y a la vez, se impartía enseñanza técnico-práctica en horas y tiempos especiales de acuerdo a las actividades estacionales propias del ciclo productivo.

En la década del 30 la vitivinicultura ingresó en una profunda crisis, que coincide con la época de la gran depresión. La universalidad de la crisis de 1929 significó el comienzo del transito definitivo del capitalismo industrial hacia un capitalismo financiero y el desplazamiento del centro mundial del poder económico de Gran Bretaña a los Estados Unidos y marcó una década de recesión que se prolongará durante varios años afectando no sólo el sistema económico sino también alterando los sistemas políticos, sociales y educativos. En Mendoza, la crisis se tradujo en una serie de políticas tendientes a reducir la superficie plantada con la viña y a beneficiar el cultivo y la industrialización del olivo. Nuevamente los salesianos están a la vanguardia en la promoción del desarrollo en medio de la crisis. En 1933 se gestionó el título habilitante en olivicultura para los egresados del ciclo de especialización que cumplían con los requisitos teórico-técnicos y de experimentación. E inauguraron, sobre la base de una antigua aceitería, la planta de extracción de aceite denominada Molino Ortega.

A finales de la década del 30 se da un importante desarrollo industrial y los procesos productivos se caracterizan por la absorción de mano de obra sin calificación profesional. En este marco, en 1938 proveniente de Córdoba, y recién ordenado sacerdote, llegaba a Mendoza el P. Oreglia con el mandato de ponerse a estudiar los cursos de enología para recibir el diploma correspondiente y reorganizar los estudios de los alumnos. A la vez que se desempeñaba como alumno desarrollaba tareas docentes contribuyendo a organizar y sistematizar los estudios de enología del incipiente nivel medio. Sin embargo, en el trabajo de organización de los estudios fueron fundamentales dos precursores: Maveroff[49] y Bidone.[50] Ambos fueron profesores en la Escuela de Agricultura y Enología Don Bosco, avanzarían sobre el

[49]MAVEROFF, Aquiles; *Enología;* Otras obras fueron: *Influencia de la calidad de la gelatina sobre la clarificación*; *La caseína en la clarificación de los vinos; Quebradura férrica: su prevención en los vinos embotellados*, entre otros escritos, además de los citados más adelante dan una idea de las investigaciones y preocupaciones del autor.

[50]BIDONE, Mario, *La vinificación con SO2, sin ácido alguno*, Mendoza, 1931; «El enfriamiento de los vinos», en: *Revista Argentina de Química e Industria*, Año 3 nº 22, 1934, pp.3-7 y *Apuntes de enología* (inédito).

sistema Cremaschi[51] y contribuirían a sistematizar los estudios de enología en el ámbito escolar de Rodeo del Medio.

En este periodo comenzó a percibirse gran interés de la sociedad por el conocimiento enológico dada la importancia adquirida por la industria vitivinícola, que se fue diferenciando de las ciencias auxiliares a la vez que se establecieron límites cada vez más precisos con respecto a otras áreas del conocimiento. La organización de la enseñanza teórica y práctica, la definición del curriculum, la acumulación del conocimiento a partir de la incipiente investigación, la creación de cátedras, la circulación de profesores y profesionales entre las instituciones existentes en Mendoza, movilizó un sinnúmero de recursos en vistas de la institucionalización del conocimiento. Unos años después se leía en la *Enología* de Maveroff que el libro "representa sencillamente el desarrollo del curso de Enología que venimos dictando desde hace más de 15 años en la Escuela de Agricultura y Enología «Don Bosco»[52]. Y en el prólogo escrito por Pier Giovanni Garoglio[53] –considerado una eminencia en ese tiempo- se dice que el libro, además de estar a la altura de los textos mundiales de enología, "brinda los fundamentos científicos necesarios para comprender el gran fenómeno químico biológico de la fermentación alcohólica". En la introducción alude a la importante cuestión del avance de la ciencia al servicio de la tecnología y de la industria, que preanunciaba los posteriores progresos del campo de la enología.[54]

---

[51]Véase las memorias anuales de la escuela en la que aparece en la nómina de profesores: Bidone en ARCHIVO RODEO DEL MEDIO, *Memoria Escolar 1958. Escuela de Agricultura y Enología Don Bosco*, Rodeo del Medio, pág. 3. Sobre Maveroff en ARCHIVO RODEO DEL MEDIO, *Memoria Escolar 1961. Escuela de Agricultura y Enología Don Bosco*, Rodeo del Medio, pág. 12.

[52]MAVEROFF, Aquiles; *Enología,* op.cit, pág. 8

[53]Pier Giovanni Garoglio había escrito un *Trattato* de Enología en cinco volúmenes entre 1941 y 1943. Garoglio también escribió junto a Maveroff un artículo sobre la acción clarificante de la bentonita para ser presentado en el IV Congreso Sudamericano de Química en Santiago de Chile en marzo de 1948. GAROGLIO, Pier Giovanni y MAVEROFF, Aquiles; «Acción clarificante y estabilizante de la bentonita en los vinos» en: *Anales del Instituto del Vino*. Año 1, nº 1, Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza 1949. Véase además GAROGLIO, Pier Giovanni., *La nuova enología. Trattato di sciencia enologica applicata alla tecnología e all'analisis del vino*, Firenze, Istituto di Industrie Agrarie, 1959.

[54]MAVEROFF, Aquiles; *Enología,* op.cit., pág. 5. Y en pág. 8: "A pesar de lo basto (sic) que resulta el campo de aplicación de la ciencia a la tecnología del vino, la mayor parte de los tratados de Enología, sólo tratan muy superficialmente el campo de la zimotecnia y pasan por alto el de las aplicaciones de la fisicoquímica. Sólo en estos últimos años, han aparecido algunos tratados que realmente han puesto al día la ciencia al servicio de la industria enológica...".

La enología paulatinamente fue tomando distancia de la vinicultura para constituirse en un saber autónomo. Pasará de ser un capítulo de los tratados de vitivinicultura general para convertirse en un saber especializado e independiente, aunque estrechamente vinculado. Si bien el "Magistocchi" fue una sistematización pionera de los estudios sobre la vitivinicultura y la incipiente enología, los estudios de Bidone y Maveroff (y muy posteriormente Oreglia) terminaron por definir el campo científico y tecnológico de la misma. [55] El texto de Maveroff establecerá un punto de avance importante en el despegue de la enología respecto de la vitivinicultura.

En torno a las primeras décadas de la Escuela, además de sistematizar los estudios, también se puso a punto la bodega actualizando la maquinaria de acuerdo a los avances de la industria metalúrgica.[56] De esa manera, se pasó paulatinamente de los estudios de capacitación práctica, dados en la educación primaria, a los estudios técnicos de nivel medio. Hacia finales de la década del 30 el sistema educativo comenzó a acompañar los procesos productivos brindando los instrumentos tecnológicos necesarios para la inserción en el trabajo especializado. El país estaba iniciando un acelerado proceso de industrialización por sustitución de importaciones.[57] La industria demandaría a la escuela formación especializada. Sin embargo, el desarrollo será irregular debido fundamentalmente a intereses sectoriales de clase (desplazamiento de la hegemonía) que no estimulaban la necesidad de la formación técnica masiva. Fue el comienzo de la educación técnica y la consolidación de una tradición enológica en Rodeo del Medio fundada en 1901.

---

[55]OREGLIA, Francisco. (1964) *Enología teórico-práctica*, Rodeo del Medio (Mendoza) pág. IX: El P. Oreglia recibió la influencia directa de estos precursores de la tecnología enológica argentina, cuando era alumnos de los cursos de enología en Rodeo del Medio, lo cual queda atestiguado en el prólogo de la edición del "Oreglia". Una versión posterior del libro y actualizado fue publicada en dos tomos en Buenos Aires en 1978.

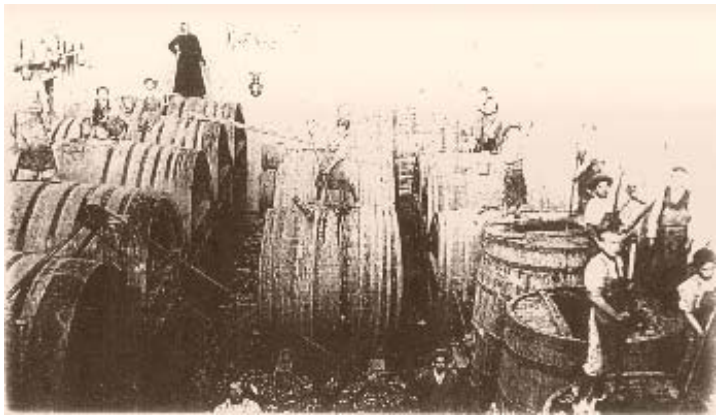
[56]Es interesante constatar que los salesianos están a la altura de las grandes bodegas mendocinas del período (Arizu, Rutini-Cavagnaro, Graffigna, Giol, Tomba entre otros) comprando diferentes maquinarias para bodega: bamba para trasiego y destilería completa. e innovando en la producción vitivinícola. Véase PÉREZ ROMAGNOLI, Eduardo, *Metalurgia artesano industrial en Mendoza y San Juan, 1885-1930,* op.cit., pág. 109 y 121.

[57]Véase GIRBAL-BLACHA, Noemí (coord.) (2001) *Estado, Sociedad y economía en la Argentina (1930-1997)* Bernal.

A modo de conclusión

Aún no se tiene una idea cabal de la importancia de la contribución de los salesianos al desarrollo de la enología y su enseñanza teórica y práctica. Sistemáticamente –por diversos intereses- se ignoró largamente la existencia de la escuela «Don Bosco» en la periferia de la capital mendocina, inserta en el medio rural entre fincas de pequeños propietarios y peones rurales -en su mayoría inmigrantes italianos, aunque también españoles y franceses- ajena a las disputas ideológicas. La Escuela Nacional de Vitivinicultura fue el instrumento político que contribuyó, de alguna manera, a la modernización de la vitivinicultura mendocina, o al menos sirvió de base a una incipiente preocupación por el conocimiento y la educación agrícola. Sin embargo, fue la propuesta de formación técnica de los salesianos la que perduró en el tiempo a pesar de los avatares y al margen de los vaivenes de la política hegemónica provincial.

El aporte de los salesianos de Don Bosco y sus instituciones a la enología data desde la experiencia iniciada en 1901 en Rodeo del Medio. Como ya afirmamos en otro lugar, por el empirismo del sector empresario y de los pequeños y medianos productores y bodegueros y cierta improvisación con la que se desarrolló la agroindustria vitivinícola, la demanda de formación especializada fue un proceso lento. La enseñanza de la vitivinicultura y la enología fue un prolegómeno de lo que luego sería la institucionalización del campo científico de la enología en Mendoza y Argentina, a partir de la creación de la primera facultad de enología del país y de Latinoamérica.



P. Robotti con alumnos trabajando en la antigua Bodega. Véase Crónicas, marzo de 1908. Fuente: Archivo Fotográfico, Rodeo del Medio

P. Robotti con alumnos trabajando en la antigua Bodega. Foto anterior a 1912. Fuente: Archivo Fotográfico, Rodeo del Medio