

historiapolitica.com



PROGRAMA  
BUENOS AIRES  
DE HISTORIA POLÍTICA  
DEL SIGLO XX

## **La Escuela Nacional de Vitivinicultura de Mendoza: la adaptación, generación y difusión de conocimientos aplicados a la industria vitivinícola (1896-1920)**

Florencia Rodríguez Vázquez  
INCIHUSA-CONICET  
frodriquezv@mendoza-conicet.gov.ar  
Argentina

### **RESUMEN**

En esta oportunidad abordaremos la relación entre la organización de un sistema de enseñanza agrícola por parte del Ministerio de Agricultura de la Nación y la consolidación de la agroindustria vitivinícola en Mendoza. Para ello atenderemos a un caso particular: la historia institucional de la Escuela Nacional de Vitivinicultura desde su fundación, en 1896, hasta 1920. En relación con esto, en este trabajo, por un lado, analizaremos la instrumentación de sucesivos planes de estudio y su relación, o no, con el contexto económico y productivo, así como también, con las demandas de los empresarios. Por otro lado, tendremos en cuenta la procedencia institucional de los primeros docentes del establecimiento, a fin de conocer si se revirtió la inicial tendencia de contratar agrónomos extranjeros.

**Palabras claves:** Enseñanza agrícola. Vitivinicultura. Mendoza.

### **ABSTRACT**

In this opportunity we will approach the relation between the organization of a system of agricultural education, on the part of the National Department of Agriculture, and the consolidation of the wine agroindustry in Mendoza. For it we will attend to a particular case: the institutional history of Escuela Nacional de Vitivinicultura from her foundation, in 1896, until 1920. In relation with this, in this work, on the one hand, we will analyze the instrumentation of successive plans of study and his relation, or not, with the economic and productive context, as well as also, with the demands of the manufacturers. On the other hand, we will bear in mind the institutional origin of the

first teachers of the establishment, in order to know if the initial trend was reverted of foreign agronomists contracted.

**Key words:** Agricultural education. Wine industry. Mendoza

## **INTRODUCCIÓN**

Las medidas de tipo económico tomadas por la élite dirigente mendocina para impulsar la producción vitivinícola fueron acompañadas de políticas públicas nacionales que, desde 1880, repercutieron sobre el desenvolvimiento económico regional. Nos referimos, especialmente, a las aplicadas en el área de la enseñanza agrícola (inauguración y administración de establecimientos escolares de orientación productiva para niños y jóvenes, promoción de las profesiones agrícolas, contratación de especialistas europeos y entrega de becas, entre otras) desde 1873 aproximadamente. Las mismas adquirieron un matiz sistemático a partir de 1898, con la creación del Ministerio de Agricultura de la Nación, el cual buscó, por un lado, centralizar la gestión de estos establecimientos, destinados a la formación de los profesionales y trabajadores que acompañarían los diversos proyectos económicos regionales, y, por el otro, establecer un vínculo decisivo entre las burocracias estatales, la ciencia y la industria. Profundizaremos, en este artículo, cómo se materializó esta propuesta en el ámbito provincial en relación con los particulares intereses del grupo dirigente local acerca de la promoción del conocimiento técnico.

Para ello, centraremos nuestro análisis en la reconstrucción de la vida institucional de la Escuela Nacional de Vitivinicultura<sup>1</sup> en relación con el marco productivo en el que fue inaugurada en tanto que fue el establecimiento dedicado específicamente a la formación de directores técnicos de bodegas para la región vitivinícola argentina. En primera instancia, abordaremos el análisis de cada uno de los planes de estudio que signaron la formación de los enólogos entre 1900 y 1920, enmarcado en el contexto institucional y económico en el que ocurrieron. Estudiaremos, después, cómo se conformaron los planteles directivos y docentes, y, por último, la relación con las necesidades y demandas productivas de la época.

---

<sup>1</sup> Para otros aspectos de la organización del establecimiento en los años iniciales de funcionamiento cfr también: Rodríguez Vázquez, 2007 y 2008.

Este abordaje, entonces, es tributario de las investigaciones históricas que, en la última década, han establecido vinculaciones entre las economías regionales con la formación de recursos humanos especializados y la generación formal de conocimientos científicos útiles a la agroindustria. En líneas generales, contamos con los trabajos de Talía Gutiérrez<sup>2</sup> que focalizan la formación de establecimientos de orientación productiva como una política pública -en general, bajo la órbita del Ministerio de Agricultura de la Nación-, en la regiones pampeana y litoral argentinas, estableciendo, de esta manera, precedentes para el análisis de esa política en Mendoza.

Las relaciones entre ciencia y agricultura también pueden observarse en estudios recientes sobre la formación del pensamiento agronómico en la universidad<sup>3</sup>, de donde egresaron los agrónomos que contribuyeron a la formación de un proyecto de nación agropecuaria e influyeron en las políticas públicas vinculadas al sector<sup>4</sup>. Si bien los autores acotaron su objeto de análisis a las políticas educativas agrarias en la Región Pampeana, sirvieron de antecedente a nuestro trabajo para pensar cómo el Estado Nacional, principalmente a través del Ministerio de Agricultura, articuló e implementó un subsistema de educación agraria, o agroindustrial, para la formación de recursos humanos, en distintos niveles (elemental, medio, extensivo y superior universitario). También, entiende este proceso como una consecuencia de las demandas de economías regionales en transformación; así como también, la participación de las élites y burguesías provinciales, y los agrónomos -argentinos y extranjeros- en este proceso.

En particular, por último, hallamos algunos estudios generales sobre la educación en Mendoza<sup>5</sup> aunque no vinculan ciencia y desarrollo económico agrícola regional. Rescatamos, especialmente, los trabajos de Esteban Fontana<sup>6</sup> ya que -desde una perspectiva de historia de la educación- ofrece datos significativos en orden a rescatar la valoración de la Escuela Nacional de Vitivinicultura. También, existe un trabajo que plantea la desconexión entre las propuestas de los técnicos y las demandas de los agroindustriales<sup>7</sup> entre 1876 y 1908, y sólo se detiene en una propuesta,

---

<sup>2</sup> Gutiérrez, 1996, 2000 y 2007a.

<sup>3</sup> Girbal- Blacha, Noemí (dir. y comp.), 1998; Graciano, 2004; García, 2010. La autora se centró en la extensión universitaria, la divulgación científica y la enseñanza de las ciencias naturales en la Universidad Nacional de La Plata, entre 1906 y 1918.

<sup>4</sup> Girbal-Blacha, 1992; Graciano, 2001; Martocci, en prensa y 2009.

<sup>5</sup> Morales Guiñazú, 1943; Roig, 2007.

<sup>6</sup> Fontana, 1965, 1969, 1993 Y 1999. Desde la arquitectura histórica, rescatamos el trabajo de reconstrucción de Girini, 2006.

<sup>7</sup> Mateu y Stein, 2006.

formulada en 1922, de un graduado de la Escuela Nacional de Vitivinicultura.

De los trabajos señalados se desprende la necesidad de abordar el estudio de los actores e instituciones vinculados a la formación de los recursos humanos que se volcarían a trabajar en la industria vitivinícola. En otras palabras, plantean como deuda pendiente de la historiografía regional/local el estudio de la relación entre ciencia, tecnología y producción dominante para fines del siglo XIX y principios del XX, tomando en cuenta el aporte de los establecimientos educativos de orientación productiva a la resolución de los problemas -económicos y tecnológicos- de la modernización y especialización vitivinícolas en Mendoza.

### **LA ORGANIZACIÓN INSTITUCIONAL DE LA ESCUELA**

Como se adelantó, la Escuela Nacional de Vitivinicultura fue inaugurada por el Ministerio Nacional de Agricultura, en las instalaciones donde había funcionado la Escuela Nacional de Agricultura (1873-1890) en la Ciudad de Mendoza, en 1896. Algunos autores refieren que durante estos años la formación de recursos humanos y generación de conocimientos técnicos de base local marchaba como “furgón de cola” de la especialización vitivinícola<sup>8</sup>. En efecto, desde 1885 se asistió a un incremento exponencial de los viñedos cultivados con criterios intensivos – orientados a la producción masiva- y los inicios de la década de 1890 coincidieron con el proceso de modernización y tecnificación de las bodegas para poder procesar la creciente cantidad de materia prima<sup>9</sup>. No obstante, las notas dominantes durante estos años fueron la escasez de conocimientos, la falta de personal especializado y la ausencia de criterios técnicos para el desarrollo de la vitivinicultura en Mendoza. Los grupos dirigentes locales esperaban, entonces, que estas deudas fueran saldadas a través de la mencionada escuela.

El primer plan de estudio hallado data de 1897. En él se consignaban materias teóricas sobre agricultura y sobre la administración de explotaciones agrícolas, y otras vinculadas específicamente con la producción agroindustrial dominante en la provincia (Cuadro 1). Sobre la base de un cursado de dos años se estipulaba que los estudiantes egresaran como *Capataces administradores de viñas y bodegas*, es decir, que habría una continuidad con la formación impartida desde la extinta

---

8 Richard-Jorba, 2000.

9 Richard-Jorba, 1994; Richard-Jorba y Pérez Romagnoli, 1994.

Escuela Nacional de Agricultura de Mendoza<sup>10</sup>, aunque marcando una rotunda diferenciación entre las asignaturas prácticas y teóricas. No sólo se atendía a los problemas productivos de las explotaciones vitivinícolas sino también se prestaba atención a otros factores, como la administración contable de un establecimiento, el conocimiento de las enfermedades de las vides y de los árboles frutales –aunque por entonces el estado del saber sobre el tratamiento y enfermedades fuera muy rudimentario-, la delimitación de los terrenos, la meteorología<sup>11</sup>, entre otros. Esto nos permite deducir una leve inclinación hacia la fase de la industria y una marcada especialización en temas vitivinícolas. Esto última marca, entonces, una ruptura con la mencionada Escuela de Agricultura, en lo que respecta a la enseñanza de otras agroindustrias tradicionales en Mendoza (cultivo de trigo y alfalfa) que iban perdiendo peso ante el predominio de la vitivinicultura.

La capacitación práctica era complementada con ensayos cuyos resultados podrían servir para generar innovaciones entre los alumnos, pero también entre algunos industriales preocupados por el perfeccionamiento cualitativo de los procedimientos de vinificación empleados. En 1902, por ejemplo, se registraron las primeras experiencias con variedades de vides aún no difundidas en la provincia<sup>12</sup>, que vinieron a complementar estudios sobre fermentación. Además, en varias oportunidades los profesores organizaron visitas para que los estudiantes interactuaran con el sector productivo: en 1902 conocieron las bodegas más importantes y tecnificadas de la Zona Núcleo de difusión de la vitivinicultura moderna<sup>13</sup>, como por ejemplo, la bodega Tomba<sup>14</sup>. Poco después, visitaron algunos viñedos enfermos de la provincia<sup>15</sup> -cuestión muy importante para el estudio de plagas de las viñas- y la Sociedad *Bodegas Andinas*, donde se construían

---

<sup>10</sup> La Escuela Nacional de Agricultura fue fundada por el presidente Domingo F. Sarmiento en 1873 para la formación de capataces y peritos agrícolas, en el marco de un proyecto de Estado-Nación que buscaba promocionar la economía agrícola y agropecuaria en la Argentina. En el establecimiento fue clave la gestión del agrónomo ruso Aaron Pavlovsky, contratado por el Ejecutivo Nacional, para la introducción de la asignatura vitivinicultura en los programas de estudios, en 1887, así como también para el estudio y ensayos con técnicas modernas de explotación de los viñedos. No obstante este aporte, la gestión de la Escuela fue dificultosa y en 1890 fue cerrada definitivamente.

<sup>11</sup> La Escuela contaba con una estación meteorológica, que comenzó a instalarse en 1880.

<sup>12</sup> *Los Andes*, n° 5.171, 14/6/1902: 5.

<sup>13</sup> Comprendería los departamentos de Capital, Las Heras, Guaymallén, Luján, Godoy Cruz y Maipú. Richard-Jorba, 1993.

<sup>14</sup> *Los Andes*, n° 5.341, 11/1/1903: 4.

<sup>15</sup> *Revista Vitivinícola Argentina*, n° 4, 25/12/1905: 58 y 63. Estas experiencias se sucedieron en el tiempo. Centro Vitivinícola Nacional, Buenos Aires: 166.

40 cubas de *sidero cemento* (hormigón armado) para la conservación del vino, consideradas una innovación para la época. Más tarde, recorrieron los viñedos y establecimientos vitivinícolas del Litoral<sup>16</sup>: por ejemplo, en la bodega de Sebastián San Román, miembro del Centro Vitivinícola Nacional, realizaron experiencias prácticas vinculadas con la diversificación agroindustrial (champañización del Pinot, elaboración de jugos de uva)<sup>17</sup>, es decir, una alternativa para resolver el crónico inconveniente del excedente de uva.

**Cuadro 1: Plan de estudios de 1900, Escuela Nacional de Vitivinicultura**

Año	Asignaturas	
<b>Primero</b>	<b>Teóricas</b>	<b>Prácticas</b>
	Viticultura Viticultura Nociones de química y física Agricultura general y horticultura Aritmética y geometría Nociones de historia natural	Viticultura Viticultura Horticultura Agricultura general Dibujo lineal y topografía
<b>Segundo</b>	Arboricultura Construcciones rurales Economía rural y contabilidad Viticultura y ampelografía Viticultura y destilación Nociones de química agrícola y meteorología Patología vegetal Agricultura y construcciones rurales	Viticultura Viticultura y destilación Cultivos especiales y arboricultura Química agrícola y meteorología Patología vegetal

**Fuente:** *Boletín del Departamento Nacional de Agricultura*, 1897:103-104.

Estas salidas de campo, a su vez, tenían un doble beneficio, por un lado, eran un instrumento para contrarrestar el excesivo enciclopedismo que se les adjudicaba a estas instituciones de enseñanza; por el otro, permitían contrastar, o cotejar, los contenidos teóricos que, en general, provenían de

<sup>16</sup> *Los Andes*, n° 8.667, 7/12/1914: 5.

<sup>17</sup> *Los Andes*, n° 8.722, 17/2/1914: 5.

manuales extranjeros (franceses, italianos, españoles) por lo cual en oportunidades no se ajustaban a las condiciones medioambientales de la vitivinicultura local. De este modo, eran un primer paso para la generación local de técnicas y saberes. En efecto, aunque el conocimiento técnico sobre la vid y el vino se estaba gestando en Mendoza, habría que esperar hasta 1911 para la redacción del primer manual sobre ampelografía local y hasta 1915 para conocer las primeras conclusiones sobre la relación entre ampelografía y enología<sup>18</sup>. Ambas investigaciones estuvieron a cargo de dos graduados de la Escuela de Vitivinicultura, Leopoldo Suárez y Luis Noussan, respectivamente.

En 1904 el gobierno nacional –específicamente, el ministro Wenceslao Escalante- complejizó de manera significativa el plan de estudios (Cuadro 2): agregó un año de cursado (tres años en total)<sup>19</sup> y la aprobación de un examen de conocimientos de 5° y 6° grados de la escuela común como condición para el ingreso; aumentó el horario de cursado para proveer una enseñanza más amplia y experimental, e incorporó cursos sobre procesos industriales vinculados a la agricultura. Finalmente, otorgaba el diploma de *Peritos en la explotación de viñedos, elaboración de vinos e industrias relacionadas*<sup>20</sup> buscando superar la función de formación de obreros calificados o artesanos capataces. Tras una marcada atención a las cuestiones agrícolas, en este plan se puso el acento en el estudio de la fase industrial de la producción (Química, Enoquímica) y de las industrias derivadas de la vitivinicultura (Destilación). Consideramos que dos circunstancias obraron en este sentido. Por un lado, los diagnósticos acerca del desconocimiento de las operaciones básicas de la vinificación como causales de la crisis local de 1901-1903. Por otro lado, era una respuesta al desarrollo de las industrias derivadas<sup>21</sup> de la vitivinicultura, cuya promoción se ponía en el centro del debate ante cada período crítico de la producción de vino. En particular, entre Mendoza y San Juan elaboraban, hacia 1910, el 90 % de la producción nacional de alcohol vínico (grapa o alcohol impuro, y alcoholes superiores a 55 grados)<sup>22</sup>.

Notamos, por último, que esta reorganización coincidió con la instauración de un sistema de becas de estudio y de perfeccionamiento en

---

<sup>18</sup> Algunas conclusiones de estas investigaciones pueden consultarse en: Rodríguez Vázquez, 2010.

<sup>19</sup> *Los Andes*, n° 5.769, 5/5/1904: 5

<sup>20</sup> *Los Andes*, n° 5.894, 9/10/1904: 5.

<sup>21</sup> Recordemos que las industrias derivadas de la vitivinicultura son las que emplean subproductos vínicos (orujos, borras, tártaros) o a la uva como materia prima para sus elaboraciones. Pérez Romagnoli, 2005: 20.

<sup>22</sup> Pérez Romagnoli, 2006: 167.

el extranjero por parte del Ejecutivo provincial<sup>23</sup>. La confluencia de ambas medidas da cuenta de la reorientación de los recursos para garantizar el efectivo funcionamiento del establecimiento.

**Cuadro 2: Plan de estudios de 1904, Escuela Nacional de Vitivinicultura**

AÑO	1º	2º	3º
MATERIAS	Aritmética, Álgebra y Geometría aplicada Física y meteorología Química general	Hidráulica agrícola Química aplicada Agricultura general Viticultura y ampelografía	Viticultura Vinicultura Enoquímica Arboricultura
	Botánica agrícola Zoología general y aplicada Botánica general y aplicada Química aplicada	Química aplicada Arboricultura Viticultura Vinicultura	Viticultura Vinicultura y destilación Construcciones rurales Economía rural y contabilidad agrícola
	Ejercicios prácticos (campo, gabinete, talleres)		

**Nota:** La ampelografía es el estudio de la descripción de la vid y sus variedades.

**Fuente:** Elaboración propia sobre la base de datos de *Registro Oficial de la Nación*, 1904: 696-697.

A los dos años de su vigencia fue reemplazado por otro con más asignaturas (Cuadro 3) y con un cursado anual de aquellas consideradas *esenciales* para la ciencia agrícola (patología vegetal, economía enotécnica o arboricultura forestal). Observamos, así, algunos cambios significativos.

<sup>23</sup> Registro Oficial de la Provincia de Mendoza, Ley n° 295, 23/9/1904: 187-188. Como producto de esta medida, entre 1900 y 1920 se entregaron 105 becas a 82 jóvenes de distintos orígenes socioeconómicos.

En primer lugar, la organización de la currícula sobre la base de las particularidades de cada zona productiva de la Argentina. Esta especialización registra la influencia de la prédica del ingeniero agrónomo Ricardo Huergo, quien aconsejaba *...ajustarse a la importancia agrícola de las diversas regiones y a la densidad y características socioeconómicas de la población que aportaría alumnos a los establecimientos*<sup>24</sup>. Este pensamiento estaba teñido, indudablemente, por el perfil agrario y la heterogeneidad regional que había tomado el país a partir de la diferenciación entre la economía de la región pampeana y las economías regionales monoproductoras del interior<sup>25</sup>.

Por otro lado, el nuevo plan incorporaba un curso introductorio al comenzar los estudios y algunos teórico-prácticos específicos, al finalizarlos<sup>26</sup>. El dictado teórico se complementaba con prácticas de cosecha y elaboración de vinos<sup>27</sup>, así como también, cursos de especialización. En tanto que la relación planteada en la asignatura *Economía y legislación* no era casual sino que coincidía con la sanción de una nueva Ley Nacional de Vinos (N° 4.363), un fundamento normativo para el control de la elaboración sana y genuina, sujeta a diversos problemas de adulteración y fraude, tanto en las bodegas como en el mercado de ventas<sup>28</sup>. Así, las normativas –provinciales y nacionales- para el control y regulación de la elaboración, comercialización y venta de vinos suscitaban la atención de los especialistas ya que eran un instrumento para el perfeccionamiento de los procedimientos de vinificación<sup>29</sup>.

Por último, la inclusión de contenidos sobre fruticultura se fundamentaba en la promoción de esta actividad que todavía se encontraba en estado embrionario. La misma era considerada por la élite dirigente local como una alternativa válida en el desarrollo de la economía regional para matizar los efectos adversos de las crisis cíclicas del monocultivo vitivinícola en la provincia.

No obstante lo expuesto, en 1908, la Escuela sufrió una de sus primeras clausuras<sup>30</sup>, motivada por las protestas de los alumnos ante los abusos de autoridad del entonces director, Ing. Domingo Simois. Este

---

<sup>24</sup> Cfr. Gutiérrez, 2007b: 47.

<sup>25</sup> Girbal-Blacha, 1997 y 2009 (En CD).

<sup>26</sup> *Los Andes*, n° 6.288, 11/2/1906: 5.

<sup>27</sup> *Los Andes*, n° 6.284, 7/2/1906: 4.

<sup>28</sup> Para más información sobre las discusiones en torno a la sanción de esta ley, cfr. Barrio de Villanueva, 2007.

<sup>29</sup> Barrio de Villanueva, 2010.

<sup>30</sup> Ministerio de Agricultura de la Nación, 1908: 55. El conflicto suscitó la atención de diarios locales y nacionales.

conflicto, que adquirió trascendencia nacional, demandó para su resolución, la llegada de un interventor del Ministerio de Agricultura de la Nación a la provincia. Si bien las crónicas y artículos de la época registraron la gravedad del problema, es oportuno destacar también que las investigaciones dirigidas por Simois sentaron precedentes significativos en un contexto productivo carente de conocimientos localmente desarrollados.

**Cuadro 3: Plan de estudios de 1906, Escuela Nacional de Vitivinicultura**

Curso	Materias
Preparatorio (5 meses)	Geometría y complementos de matemáticas Física general Química general Historia natural Elementos de geología
1º año (1 año)	Matemáticas aplicadas Física aplicada y meteorología Química orgánica y experimental Fotobiología de la vid Agricultura general Arboricultura general Prácticas generales y dibujo
2º año (1 año)	Química aplicada Contabilidad y construcciones Viticultura Enología Material vitícola y enológico Arboricultura frutal y forestal Geografía vitícola Prácticas generales y dibujo
3º año (1 año)	Viticultura Ampelografía Enología y destilación Enoquímica Entomología y patología vegetal Economía enotécnica y legislación vinícola Industrias de las frutas Prácticas generales
Cursos especiales (facultativo), 6 meses	Técnica enológica Administración de viñas y bodegas

**Fuente:** Elaboración propia sobre la base de B.O.R.A., 17/03/1906: 1.161.

*La incidencia de la reorganización de la enseñanza agrícola (1908)*

La resolución de dichos problemas coincidió con la reforma de la enseñanza agrícola en el país, que volcaba en el Estado la responsabilidad principal<sup>31</sup> y que aportó la base organizativa y reglamentaria de la educación en sus distintas modalidades por varias décadas, con reformas sólo parciales. El proyecto promovía, asimismo, *...un ingreso más restrictivo y formaba técnicos para las grandes empresas agropecuarias o funcionarios del Ministerio de Agricultura*<sup>32</sup>.

Se diferenciaba la enseñanza agrícola de la *enseñanza científica* –en las universidades–, y de la *enseñanza práctica*, esta última, destinada al hijo del agricultor, ganadero o industrial. De este modo, se procuraba una formación integral, en tres niveles educativos, complementada con la *enseñanza extensiva*, desde 1912 a cargo de agrónomos regionales designados especialmente por el Ministerio de Agricultura de la Nación. Todos estos niveles, salvo el universitario, fueron encomendados a la División de Enseñanza Agrícola (Ministerio de Agricultura de la Nación)<sup>33</sup>, buscando a través de una gestión centralizada responder a la situación de desigualdad técnica y productiva que presentaban las diferentes regiones agrícolas del país<sup>34</sup>.

Esta nueva organización fue puesta en marcha en Mendoza tras la reapertura del establecimiento con una modificación notable en su configuración inicial (recordemos que antes se asemejaba a un establecimiento secundario de instrucción agrícola), ya que fue reestructurado, como *Escuela Especial*. A partir de entonces, la misma se dedicaría a la enseñanza profesional de la dirección y administración de explotaciones y brindaría el sustento científico-técnico para la resolución de *...todos los problemas técnicos y económicos [de] la explotación regional...*<sup>35</sup>. De esta manera, se convirtió en la única escuela pública de orientación agrícola de esta categoría en la región para atender las demandas de la agroindustria<sup>36</sup>.

---

<sup>31</sup> Gutiérrez, 2007a: 274.

<sup>32</sup> Gutiérrez, 2000: 4.

<sup>33</sup> Ibidem: 14-16.

<sup>34</sup> Un proceso semejante se advirtió para el caso mexicano. Cfr. Palacios Rangel, María Isabel, 2005.

<sup>35</sup> Ibidem: 17.

<sup>36</sup> En Mendoza funcionaba una escuela de orientación técnica agrícola en Rodeo del Medio (Guaymallén) pero dependía de la Congregación Salesiana y se orientaba más a la

La Escuela reanudó sus actividades en julio del año siguiente<sup>37</sup> con el nombramiento de un nuevo director, Leopoldo Suárez<sup>38</sup> –egresado del establecimiento y becario del Gobierno para estudiar en Europa-, en reemplazo del director interino, Pedro Iribarne<sup>39</sup>. El nuevo plan de estudios (Cuadro 4)<sup>40</sup> contemplaba una formación integral, con asignaturas ordenadas de lo general –es decir, las de base de las ciencias agronómicas- a lo particular, en este caso, viticultura y enología, buscando establecer un perfil más preciso de los profesionales egresados de la Escuela. Esta especialización se iba a complementar con los laboratorios montados hacia 1910 en la Estación Enológica, anexa a la Escuela desde 1904, en donde se desarrollaron estudios con vistas a establecer cada uno de los criterios químicos para verificar la salubridad del producto.

La definición de los criterios químicos para el análisis de los vinos debía complementarse, según la opinión consensuada de varios especialistas, a través del examen organoléptico, es decir, del gusto, el olfato y la visión; de allí el fundamento de incluir la asignatura *Enología Especial y Catación*. Esta última era considerada un complemento importante dado que, en varias oportunidades, las muestras de vino resultaban químicamente aprobadas por las oficinas de control y fiscalización, pero su sabor denotaba un estado de descomposición<sup>41</sup>. En efecto, el enotécnico italiano Arminio Galanti había postulado en 1900:

---

preparación de niños y adolescentes (Fresia, 2005). Pocos meses después se iba a inaugurar una Granja-Escuela en San Rafael pero con una orientación hortícola y frutícola (Rodríguez Vázquez, 2009). En San Juan, funcionaba una Escuela Práctica de Fruticultura, fundada por Sarmiento en agosto de 1862. El objetivo de su creación era el de convertirse en un centro de enseñanza técnica agronómica, introducir y experimentar con nuevas variedades de cultivos (incluyendo vides) y atender a los problemas referidos a sanidad vegetal. Pero, a poco de su inauguración, fue casi abandonada y reinaugurada en 1880, en otro predio –donde funciona actualmente-. A su vez, de acuerdo con la reforma agrícola de 1908, era una escuela práctica dedicada exclusivamente a la enseñanza de la juventud. Sólo a partir de 1939 cambió su nombre a Escuela de Fruticultura y Enología. (Maurín Navarro, 1967).

<sup>37</sup> *La Industria*, n° 309, 28/7/1909: 5.

<sup>38</sup> Boletín Oficial de la República Argentina, Dto. 27/8/1909: 4.

<sup>39</sup> Egresado de la Facultad de Agronomía y Veterinaria (La Plata), fue técnico del Ministerio de Agricultura (División Enseñanza Agrícola). Llegó a Mendoza en 1910 para trabajar en la bodega Arizú (fue el único miembro extrafamiliar que integró el directorio) y, luego, fue profesor del establecimiento (*La Enología Argentina*, II, n° 6, octubre 1916: 153 y 154). Se convirtió así en un caso de vinculación entre los sectores industrial y científico.

<sup>40</sup> *La Industria*, n° 384, 11/11/1909: 7.

<sup>41</sup> Esta proposición, además, entrañaba una crítica a los sucesivos exámenes que las oficinas químicas realizaban durante la elaboración, y antes de la comercialización del producto final. Según los técnicos esto no era más que un recurso del Estado para incrementar el cobro de impuestos que, pese a su rigurosidad, había aspectos que un análisis químico no podía detectar, mientras que uno organoléptico sí.

*Las enfermedades de los vinos, la desproporción de los componentes, las alteraciones que con frecuencia sufren, debidas a las condiciones de elaboración de clima y ambiente, son advertidas y determinadas, casi siempre, por el paladar y por ojo práctico del enólogo, quien halla en el examen químico la confirmación de sus observaciones organolépticas<sup>42</sup>.*

Este plan de estudios impartía, además, nociones sobre economía y administración, útiles para los futuros directores de establecimientos agroindustriales; pero también, sobre cómo nivelar un terreno destinado al cultivo de la vid, cómo organizar los riegos, la constitución de embalses; aspectos fundamentales en un clima donde el agua es un recurso escaso. La enseñanza del idioma francés durante tres años tenía que ver con que la bibliografía de consulta obligada estaba en ese idioma. Por último, las materias prácticas se mantenían a lo largo de todo el ciclo lectivo. Respondía, a su vez, a las demandas de una formación integral de los futuros enólogos. Al respecto, el diario local *El Debate* sostenía ... *se impone [...] que no sólo se preste atención marcada a las experiencias de los laboratorios y a la instrucción técnica, sino que también las prácticas rurales se las mire con mucha dedicación<sup>43</sup>*, esto, sobre la base del conocimiento de las patologías rurales y un renovado interés por la fruticultura.

Lo más notable de la gestión de Leopoldo Suárez fue que impulsó la producción científica aplicada y la divulgación de sus resultados sobre materias ampelográfica y enológica, a través de la elaboración y análisis comparativo de uvas de la Escuela vinificadas en distintas condiciones, así como también, la descripción de las variedades de un plantel de vides existente en el campo experimental. Estas acciones evidencian el interés del enólogo en dotar a la vitivinicultura local de una base científica autogenerada y de impulsar –de acuerdo con la reorganización de la enseñanza agrícola- lo que hoy se conoce como *extensionismo*: servicios de atención a los productores que no tenían acceso al sistema formal de enseñanza, cursos, conferencias, boletines de divulgación, participación en cursos y exposiciones, complementadas con la venta y distribución de semillas y sus frutos. A modo de ejemplo, señalamos que en 1912 el

---

<sup>42</sup> Galanti, 1900: 7.

<sup>43</sup> *El Debate*, n° 6.444, 23/6/1910: 6.

bodeguero Roberto Furlotti fue designado por la Escuela para realizar estudios sobre uvas y suelos en el Valle de Uco<sup>44</sup>.

**Cuadro 4: Plan de estudios 1908, Escuela Nacional de Vitivinicultura**

<b>Año</b>	<b>Materias</b>	
<b>Curso preparatorio</b>	Idioma nacional Matemática Física experimental Química inorgánica Historia natural (Botánica, Zoología, Geología y Mineralogía) Francés	Prácticas generales
<b>1°</b>	Meteorología agrícola Química orgánica Botánica agrícola Agricultura general (suelos, máquinas y cultivos) Álgebra Francés Dibujo lineal	
<b>2°</b>	Matemáticas aplicadas (nivelación, divisiones, embalses, riegos y desecamientos) Química agrícola Ampelografía y viticultura Arboricultura general Enología general Francés Dibujo Patología vegetal y entomología agrícola Química analítica	
<b>3°</b>	Viticultura especial Arboricultura frutal e industria frutícola Microbiología vitivinícola Enoquímica y destilación	

<sup>44</sup> *Los Andes*, n° 8.188, 17/5/1912: 4.

	Enología especial y catación Economía. Legislación y contabilidad Construcciones y material vitivinícola Geografía vitícola Dibujo Química analítica cuantitativa	
--	--	--

**Fuente:** *La Viticultura Argentina*, 1910, n°s 2, 3 y 4:182-183.

En el mismo sentido, rescatamos la participación de los profesores y alumnos en diversas exposiciones agrícolas nacionales -a las cuales asistían agricultores e industriales-, lo cual marcó una continuidad con las acciones de la Escuela Nacional de Agricultura. Así, la figura de Suárez fue decisiva para dinamizar a la Escuela como espacio no sólo educativo sino también de investigación y difusión entre los productores. Demuestra a su vez, el aporte de la institución como formadora de recursos humanos que ocuparían asesorías técnicas en el gobierno.

El reemplazo de Suárez, en 1912, por Mariano Jurado<sup>45</sup> -funcionario del Ministerio de Agricultura- trajo consigo las quejas por la marcha irregular del establecimiento: falta de material de enseñanza, de laboratorios y gabinetes, el nombramiento de profesores incompetentes y demoras en el pago de las beca<sup>46</sup>, entre otras. Por ello, se repitieron las protestas para una intervención que transformara al establecimiento en un instituto superior de agricultura<sup>47</sup>. Los mismos ponían de manifiesto las deudas pendientes de la escuela como única formadora en vitivinicultura de recursos humanos en todo el país, a nivel superior. A su vez, varias críticas coincidían en las desventajas de una educación basada en la deducción y proponían diseñar planes de estudios inspirados en la inducción, para luego consultar la teoría. Esto garantizaría, se pensaba, un mejor desempeño de los egresados en el sector agro-industrial en tanto tendrían un conocimiento más integral del entorno productivo en el cual se iban a desempeñar. A esto se sumaron las demandas de algunos profesores solicitando la construcción de establecimientos de ensayos prácticos para los bodegueros y viñateros, que coexistieran con la Escuela<sup>48</sup>.

Oídos estos reclamos, desde la Dirección de Enseñanza Agrícola se inició una nueva investigación administrativa. El interventor, ingeniero De Marneffe, ratificó las denuncias de los alumnos, pero también manifestó que

<sup>45</sup> *La Industria*, n° 1.228, 23/4/1912 (y siguientes): 5.

<sup>46</sup> *La Industria*, n° 1.376, 19/10/1912: 5; L. I., n° 1.382, 26/10/1912: 5.

<sup>47</sup> *La Industria*, n° 1.384, 29/10/1912: 5.

<sup>48</sup> *Viticultura Práctica*, año II, n°s 17 y 18, mayo y junio 1912: 102.

había que modificar las condiciones de ingreso para la aceptación de jóvenes<sup>49</sup> y que era imprescindible reforzar los cursos preparatorios. Resulta oportuno mencionar que la protesta estudiantil fue rechazada por los diarios locales.

Con esta intervención llegó otra modificación de los planes de estudios: a partir de 1913 la Escuela Nacional de Vitivinicultura anunciaba que expediría el título de *Vinicultor enólogo*, como consecuencia del conflicto pero también como una respuesta a los industriales que demandaban una preparación más específica<sup>50</sup>.

En tanto que al año siguiente, de la mano de la definición de dos grandes líneas de investigación -la vitivinicultura y la fruticultura- y como respuesta a las demandas de algunos especialistas de reorientar la enseñanza agrícola hacia las investigaciones empíricas<sup>51</sup>, se reiniciaron las inversiones para la provisión de materiales y equipamiento de laboratorios<sup>52</sup>. Además, serían un apoyo para las escasas estaciones meteorológicas de la provincia.

Ese mismo año se comenzó a construir un invernáculo, con material procedente de Bélgica<sup>53</sup>, y se realizaron los primeros estudios sobre sistemas de irrigación<sup>54</sup>. Esto pese que, a diferencia de años anteriores, el balance general indicaba que el Gobierno nacional reducía las partidas para equipamiento de la bodega, así como el presupuesto anual destinado a la Escuela<sup>55</sup>. Al respecto, Gutiérrez explica este desinterés de las autoridades nacionales por el escaso aporte de la industria local al volumen productivo total –en comparación con la región agropecuaria pampeana- y las fuertes inversiones que se hubieran necesitado para revertir tal situación<sup>56</sup>, situación agudizada, además, por la crisis económica general.

No obstante estas mejoras materiales, ese mismo año se registró una nueva huelga estudiantil debido a los abusos de autoridad, deficiencias organizacionales y la desatención del director a los problemas internos del establecimiento. El conflicto culminó en abril con la suspensión de las clases<sup>57</sup> y la asunción de un nuevo director, el Ing. Agrónomo Enólogo

---

<sup>49</sup> *La Industria*, nº 1.391, 7/11/1912: 5.

<sup>50</sup> *La Industria*, nº 1.505, 26/3/1913: 5.

<sup>51</sup> *Viticultura Práctica*, año II, nº 19, julio 1912: 133.

<sup>52</sup> Por ejemplo, se compraron en Alemania equipos para laboratorio y para los gabinetes de física y meteorología. *La Industria*, nº 1.715, 9/1/1914: 1.

<sup>53</sup> *Los Andes*, nº 8.687, 7/1/1914:5.

<sup>54</sup> *Los Andes*, nº 8.687, 7/1/1914:5.

<sup>55</sup> Archivo General de la Provincia de Mendoza, carpeta nº 59, 25 /11/1914.

<sup>56</sup> Gutiérrez, 2000: 4.

<sup>57</sup> *La Industria*, nº 1.796, 21/4/1914: 5. El conflicto ocupó varias páginas de los diarios locales.

Pedro Anzorena<sup>58</sup>, también egresado de la Escuela y ex becario del Gobierno provincial en el extranjero. Esta gestión se inauguró con un nuevo plan de estudios (Cuadro N° 5), más reducido –eliminaba el curso introductorio-, producto no sólo de los conflictos organizacionales internos sino también por las reformas introducidas desde el Ministerio de Agricultura de la Nación que, por entonces, programaba la reorganización de las estaciones agronómicas y experimentales.

**Cuadro N° 5: Plan de estudios de 1914, Escuela Nacional de Vitivinicultura**

Año	Materias	
1°	Matemática aplicada Física y meteorología Química inorgánica Botánica y zoología agrícolas Agricultura general	Prácticas generales
2°	Matemática aplicada (2° parte) Química orgánica Química analítica cualitativa Química agrícola Viticultura general Enología Arboricultura general	
3°	Matemática aplicada Química analítica cuantitativa Fruticultura Enología especial y destilación Viticultura especial Enoquímica y microbiología Contabilidad agrícola e industrial	

**Fuente:** Elaboración propia sobre la base de Memoria Ministerio de Agricultura de la Nación, 1917: 152.

A partir de ese momento se retomaron los ensayos en vinificación atendiendo a cada una de sus etapas, fundados en análisis químicos y organolépticos y, también, se iniciaron diversas tareas en los viñedos buscando conocer qué prácticas agrícolas eran las óptimas para cada una de las variedades cultivadas. Sin embargo, pocos meses después,

<sup>58</sup> *La Industria*, n° 1.847, 25/6/1914: 1

Anzorena tuvo que afrontar una importante reducción en las partidas presupuestarias para los sueldos de profesores y para el mantenimiento del establecimiento<sup>59</sup>. Esto, además, habría impedido solucionar la constante carencia de material de trabajo que había afectado a las ampliadas instalaciones de la Escuela (Bodega Modelo, Estación Enológica e Instituto Zymotécnico<sup>60</sup> anexo, laboratorios de viticultura, de química analítica y experimental, y de microbiología, viñedos, jardines, sección frutícola)<sup>61</sup>. Reducción que encuentra una explicación en los niveles constantes del presupuesto anual para la División de Enseñanza Agrícola y el número creciente de establecimientos a su cargo desde 1908 y de los dedicados a la investigación aplicada, desde 1914.

Por ello, se retomaron los petitorios para transformar al establecimiento en un instituto Superior de Agricultura<sup>62</sup>. Planteo que se enmarcaba en un debate nacional, que reconocía la influencia de la reorganización de 1908, acerca del perfil que debía tener el ingeniero agrónomo –una formación teórica e integral que le permitiera dirigir las explotaciones y, también, realizar investigaciones científicas- y la diferenciación obligada de los capataces o peritos agrícolas. De estos últimos se esperaba una preparación más práctica, suficiente para lograr que este colectivo se radicara en los espacios rurales y no aspirara a integrar la burocracia estatal nacional, un ámbito reservado para los graduados de las universidades públicas vinculadas a las ciencias agronómicas. Al respecto, el Ministerio de Agricultura se refirió a las *competencias* que se esperaba tuvieran los graduados de las Escuelas Especiales<sup>63</sup> como la de Mendoza:

- dirigir un establecimiento modelo en la explotación propia de la zona respectiva
- formar profesionales de enseñanza práctica
- atender el servicio de enseñanza extensiva
- desarrollar los criterios comercial y administrativo

Como respuesta, el diputado nacional mendocino Lucio Funes presentó ante el Congreso Nacional, en 1915, un proyecto para transformar a la Escuela en un Instituto Superior de Agronomía. Ese proyecto fue objetado en un sector de la opinión pública que demandaba, al igual que la

---

<sup>59</sup> *Los Andes*, nº 8.966, 8/12/1914: 7.

<sup>60</sup> La zymotecnia es el estudio de las levaduras aplicadas a la vinificación.

<sup>61</sup> A.G.P.M., carp. 59, doc. 14, 25/11/1914.

<sup>62</sup> *La Industria*, nº 1.384, 29/10/1912: 5.

<sup>63</sup> *Memorias del Ministerio de Agricultura de la Nación*, 1910: 31.

burguesía industrial en ascenso, una formación más práctica –y menos teórica- y especializada en función de las necesidades de la industria regional; entre ellos figuraban los enólogos graduados de la Escuela<sup>64</sup>. Esta petición apuntaba también, al igual que años atrás, al diseño de planes de estudios inspirados en la inducción puesto que, se pensaba, esto garantizaría un mejor desempeño de los egresados en el sector agro-industrial. Al respecto, la prensa reclamaba:

*[...] los intereses valiosos que en nuestra región representan los establecimientos vinícolas exigen, cada día más, la presencia de un profesional competente y práctico al frente de cada bodega, y a estos no les es permitido no estar familiarizados con el microscopio y los análisis<sup>65</sup>.*

Por el contrario, el proyecto de Funes descansaba en una formación general sobre ciencias agronómicas, tradicionalmente vinculada a la impartida en las Facultades de Agronomía. Esta generalidad obraba como obstáculo para la formación si tenemos en cuenta que los bodegueros demandaban técnicas más específicas asociadas al uso de levaduras vínicas seleccionadas, las sustancias enológicas, el control de la fermentación así como también instrumentos de precisión y análisis cada vez más sofisticados.

Estas posturas antagónicas expresaban la falta de acuerdo sobre los fundamentos que debían orientar a la enseñanza agrícola en nuestro país pero también, eran sintomáticas de las falencias de la Escuela como única formadora de recursos humanos profesionales en la región vitivinícola. Desde nuestra perspectiva, en el sector agroindustrial no había un acuerdo sobre si se necesitaban profesionales académicamente formados, o bien, técnicos capacitados en actividades prácticas. Por otro lado, desde el colectivo profesional de ingenieros agrónomos se defendía a ultranza el espacio institucional y sólo consideraban como tal a quien hubiera estudiado en las universidades de Buenos Aires o de la Plata. Por último, el *corpus* periodístico analizado, también nos reveló la confusión entre formación superior y el entrenamiento de los trabajadores, aspectos que, concebidos como excluyentes, deben ser complementarios en orden a satisfacer las demandas de conocimiento en diversos niveles. Estas propuestas tenían que ver, además, con el modelo profesional proyectado; por un lado, técnicos para la puesta en producción de explotaciones agrícolas y, por el

---

<sup>64</sup> *La Enología Argentina*, nº 7, noviembre 1915: 206.

<sup>65</sup> *La Enología Argentina*, nº 8, 1/12/1915: 215.

otro, ingenieros que hicieran un recorrido más académico e ingresaran a las filas del Estado nacional para lo conformación de burocracias estatales<sup>66</sup>. Estas divergencias se mantuvieron constantes durante el período de análisis, sin lograr una reforma de acuerdo con los planes de Funes.

En junio de 1919 la Escuela fue cerrada una vez más. Algunos autores especifican como causa del cierre una epidemia de gripe<sup>67</sup>, sin embargo, los testimonios de alumnos y profesores revelaron como motivos fundamentales la falta de autoridades y profesores<sup>68</sup> (Jefe de la Estación Agronómica, encargado de sección industrias y granja, un capataz, un bodeguero y un ayudante químico), y el cuestionamiento, por primera vez, de la gestión excesivamente centralizada<sup>69</sup>. Se criticaba que esta situación atentaba, inclusive, contra el carácter regional que se impulsaba en la reforma de 1908. Así se afectó el cursado de 63 estudiantes durante varios meses<sup>70</sup>, lo cual generó dos réplicas.

Por un lado, el Centro de Estudiantes del establecimiento presentó un plan de reformas al Ministerio de Agricultura proponiendo, por primera vez, la descentralización de la Escuela y la designación de un consejo a cargo de profesores, industriales, graduados y delegados estudiantiles. El mismo se encargaría de las cuestiones organizativas, curriculares y administrativas, reservando para el Ministerio el aspecto financiero<sup>71</sup>. En la solicitud de conformar un gobierno tripartito reconocemos la influencia de la Reforma Universitaria de 1918.

Por otro lado, irrumpieron las voces corporativas en defensa de la Escuela. El Centro Vitivinícola Nacional<sup>72</sup> inició gestiones ante las autoridades nacionales para que solucionaran definitivamente esta situación. En tanto que en febrero del año siguiente la Sociedad Comercial e Industrial de Mendoza formó una comisión auxiliar para reorganizar el

---

<sup>66</sup> "...La valorización del papel funcional que en el agro argentino debía desempeñar el ingeniero agrónomo remitía a una dimensión política, determinada por su incorporación como cuadro profesional del Estado; a una dimensión económico-social, es decir como agente necesario en la gestión del proceso productivo ante los actores económicos y sus asociaciones y finalmente remitía a una dimensión universitaria, la conquista por parte de estos profesionales de un status científico en la universidad, hecho que se lograría con la institucionalización de estas disciplinas". Girbal- Blacha, 1998: 65.

<sup>67</sup> Girini, 2006.

<sup>68</sup> *Los Andes*, n° 10.805, 28/2/1920: 6. Petitorio del Centro Vitivinícola Nacional. *Los Andes*, n° 10.808, 2/3/1920: 6.

<sup>69</sup> *Los Andes*, n° 10.782, 8/2/1920: 6.

<sup>70</sup> *Boletín del Centro Vitivinícola Nacional*, n° 168, 25/8/1919: 245.

<sup>71</sup> *Los Andes*, n° 10.793, 26/2/1920: 6.

<sup>72</sup> El Centro Vitivinícola Nacional era el gremio que nucleaba a los principales bodegueros y comerciantes del vino del país. Cf. Ospital, 1995.

establecimiento<sup>73</sup>, presidida por el bodeguero y comerciante de vinos Agustín Mercader e integrada por dos graduados de la Escuela, y políticos y empresarios de Mendoza. El gobernador José Néstor Lencinas, interesado en el funcionamiento del establecimiento, se hizo eco estas gestiones y elevó un petitorio al Estado Nacional para la pronta reapertura de la Escuela<sup>74</sup>. De la preocupación y participación activa del sector vitivinícola deducimos el expreso aporte de la Escuela al sector productivo, a través de investigaciones puntuales y del número creciente de enólogos formados en sus claustros.

No fue sino hasta mayo del año siguiente que el Poder Ejecutivo de la Nación designó, por decreto, al nuevo personal demandado desde Mendoza, pero sin renunciar a la planificación curricular y a la gestión administrativa escolar. Un funcionario del Ministerio de Agricultura, Carlos Zavalla –ingeniero agrónomo y enólogo recibido en Montpellier<sup>75</sup>-, fue nombrado Director<sup>76</sup>; y Francisco Croce –egresado del establecimiento-, encargado de la Estación Agronómica<sup>77</sup>. Éste protagonizó una destacada labor en el fomento de la fruticultura provincial y la experimentación con variedades de uvas de mesa en las décadas de 1920 y 1930, a través de investigaciones y su difusión en el *Boletín Agrícola e Industrial*, dependiente de la administración pública provincial<sup>78</sup>. Desde su función, Zavalla continuó realizando tareas de divulgación; por ejemplo, en 1920 organizó cursos temporarios entre cultivadores e industriales jujeños<sup>79</sup> y era colaborador del *Boletín mensual Buenos Aires al Pacífico*.

---

<sup>73</sup> *Los Andes*, n° 10.750, 8/2/1920: 6.

<sup>74</sup> *Los Andes*, n° 10.943, 26/2/1920: 6.

<sup>75</sup> Becado por el Ministerio de Agricultura de la Nación. Al regresar, presentó un informe sobre las bodegas cooperativas en Francia y su aplicación en Argentina. *Boletín del Ministerio de Agricultura*, enero y febrero 1915: 44-85.

<sup>76</sup> *Boletín del Centro Vitivinícola Nacional*, n° 179, 25/7/1920: 283. Empleado del Ministerio de Agricultura, había trabajado en la Estación Enológica de Concordia y como Jefe de Cultivos de la Escuela Nacional de Vitivinicultura durante cuatro años. *Los Andes*, 4/4/1920: 3.

<sup>77</sup> *Boletín del Centro Vitivinícola Nacional*, n° 176, 1920: 322.

<sup>78</sup> El resto del plantel técnico-docente lo integraron: José Gomensoro (Encargado de cultivos y profesor); Raúl J. Ponce (había estudiado en Buenos Aires y su padre fue graduado de la Escuela Nacional de Agricultura), Camilo Ciranna (ex director de la Granja Escuela de San Rafael y vitivinicultor) y Manuel Tellechea (profesores internos), Santiago Villacián (bodeguero), Enrique Silva (encargado de industrias) –ambos graduados de la Escuela- y Alfonso Snoeck (capataz ayudante). (L.A., n° 10.841, 4/4/1920: 6). La reapertura coincidió con la autorización de la escuela para vender frutas y hortalizas. (B.O.R.A., 19/2/1919: 284). Los datos filiatorios de Ponce fueron reconstruidos por F. A. Melis con datos tomados de <http://www.bodegaponcetorres.com.ar/paq/historia.htm>. Fecha de consulta (28/10/2010).

<sup>79</sup> *Boletín Oficial de la República Argentina*, n° 7.802, Dto. 30/1/1920: 374.

A modo de recapitulación, mencionamos que para la organización de esta planificación, el Ministerio de Agricultura de la Nación, tuvo en cuenta las especificidades regionales, cuestión que se traducía en un tronco básico común de ciencias básicas (física, química, matemática), naturales y agronómicas, y el refuerzo de la especialización curricular (en este caso, viticultura, enología, economía vitivinícola, destilación, enoquímica, catación) en los últimos años de cursado. Las sucesivas reformas observadas en el período, cuatro en total, así lo muestran. Algunas de ellas, incluso, incorporaron el estudio de nociones contables y administrativas para el manejo de los establecimientos. Esto demuestra la idea expresa de formar profesionales capacitados para dirigir una explotación vitivinícola y frutihortícola, desde el punto de vista técnico, comercial y administrativo, superando la tradicional figura del capataz.

No obstante lo cual, las objeciones sobre el excesivo teoricismo y enciclopedismo de los planes de estudio se mantuvieron constantes; al igual que las críticas por la notable reducción de presupuesto.

Por último, rescatamos que la institución atravesó períodos de estabilidad organizacional y de producción académica fructífera, útiles para el desarrollo de la industria regional, bajo la dirección de destacados especialistas formados allí mismo.

## **EL PLANTEL DOCENTE**

Los primeros profesores vinculados a la Escuela fueron ingenieros agrónomos contratados por el Ministerio de Agricultura, con conocimientos generales acerca de viticultura y enología, algunos de ellos eran extranjeros, como el fitopatólogo italiano Renato Sanzín y el botánico belga Pablo Loos<sup>80</sup>, de acuerdo con una tendencia indicada para la Escuela Nacional de Agricultura y en otros institutos similares de la Argentina durante fines del XIX y principios del XX<sup>81</sup>. A su vez, a partir de 1905, observamos el desempeño de algunos profesionales con destacada participación en el sector privado, como Modestino Jossa, director de un

---

<sup>80</sup> Pablo Loos nació en Bélgica, en 1853, y era Dr. en Filosofía y Ciencias Naturales de la Universidad de Leipzig. Llegó a Mendoza en 1883 (Morales Guiñazú, 1943: 284). Dos años después estuvo a cargo de la cátedra de Botánica en la Escuela Nacional de Agricultura de Mendoza. Renato Sanzín nació en Trieste, en 1889, y estudió en Conegliano. Llegó a Mendoza en 1911, donde se desempeñó como fitopatólogo de la Dirección General de Industrias y profesor de Patología Vegetal de la Escuela Nacional de Vitivinicultura y de Botánica, en el Colegio Nacional Agustín Álvarez. (Morales Guiñazú, 1943: 298).

<sup>81</sup> Babini así lo manifestó para el Departamento de Ciencias Exactas de la Universidad de Buenos Aires. (Babini, 1986: 127). Un caso análogo se dio para la Facultad de Veterinaria y Ciencias Agrarias de la Universidad de Buenos Aires. (Graciano, 2004: 21) y en instituciones que estudiaban la vitivinicultura en Uruguay (Beretta Curi, 1996: 114).

laboratorio enoquímico y, posteriormente, director técnico de la bodega Arizú<sup>82</sup>; y José Lavenir, enólogo de la bodega de Isaac Chavarría<sup>83</sup>.

Cuando la Escuela registraba diez años de funcionamiento, detectamos la presencia entre los docentes de destacados graduados como José Luis Noussan, Leopoldo Suárez y Pedro Anzorena, entre otros. Simultáneamente, algunos de profesores ofrecían sus servicios en el Estado provincial, ejerciendo cargos de fiscalización, contralor e investigación (Dirección General de Industrias, Ministerio de Fomento Agrícola e Industrial, Oficina Química, entre otras). En menor medida, algunos se emplearon en las bodegas como asesores técnicos y montaron sus propios laboratorios de análisis enoquímicos, contribuyendo a la introducción de innovaciones y adaptaciones en los viñedos y bodegas mendocinas. También observamos a partir de 1910, la contratación de algunos bodegueros como docentes y la incorporación de talleres prácticos –por ejemplo, *Tonelería* o *Zymotecnia*– como una consecuencia de las señaladas reformas en los programas de estudio, pero también en respuesta a concretas demandas industriales. En efecto, la fabricación regional de envases vinarios (toneles, vasijas, bordelesas, cascós) fue una industria inducida por la vitivinicultura, registrando ya en 1900 numerosas tonelerías en Mendoza y San Juan<sup>84</sup> que requerían mano de obra especializada. Algo similar ocurrió con la introducción y difusión de las levaduras vínicas seleccionadas, sustancias enológicas necesarias para mejorar los caracteres organolépticos de los vinos, que demandaban personal específicamente capacitado.

La tendencia de formar equipos académicos con los graduados de establecimientos argentinos y perfeccionados en el extranjero también se reflejó en las autoridades, como lo muestra el siguiente cuadro.

A través de la reconstrucción operada en este apartado confirmamos que la inicial contratación de especialistas extranjeros o argentinos no residentes en Mendoza fue reemplazada por los recursos humanos formados en la Escuela, la mayoría de los cuales se había perfeccionado en Europa gracias al financiamiento estatal. Así lo habían proyectado los

---

<sup>82</sup> *Páginas Agrícolas*, nº 14, 1908.

<sup>83</sup> José Lavenir había sido profesor de la Academia de Enología de París y llegó al país en 1896. (Centro Vitivinícola Nacional, 1910: 76). Isaac Chavarría integraba el grupo de los empresarios-políticos. Fue un importante productor de alfalfa y criador de ganado, luego empresario vitivinícola (Richard-Jorba, 1998: 311). Fue diputado nacional por Mendoza en los períodos 1874-1878 y 1880-1884. Tuvo una destacada actividad como Presidente del Centro Vitivinícola Nacional y del Banco Hipotecario Nacional.

<sup>84</sup> Pérez Romagnoli, 2008.

primeros agrónomos que trabajaron en la Escuela Nacional de Agricultura, como Manuel Vázquez de la Morena o Aaron Pavlosky.

**Cuadro 6: Directores de la Escuela Nacional de Vitivinicultura 1896-1920**

<b>Director</b>	<b>Período</b>	<b>Nacionalidad</b>	<b>Formación profesional/ Procedencia institucional</b>
<b>Domingo L. Simois</b>	1896-1908	Argentino	Universidad Nacional de La Plata
<b>Leopoldo Suárez</b>	1909-1911	Argentino	Escuela Nacional de Vitivinicultura. Escuela Conegliano (Italia)
<b>Mariano Jurado</b>	1912-1914	Argentino	Ministerio Agricultura Nación (agrónomo regional Río Negro)
<b>Pedro Anzorena</b>	1914-1918	Argentino	Escuela Nacional de Vitivinicultura. Escuelas de Avellino (Italia) y Montpellier
<b>Carlos Zavalla</b>	1920- s/d	Argentino	Escuela de Montpellier (Francia)

**Nota:** se han omitido los directores interinos e interventores.

**Fuente:** Elaboración propia sobre la base de B.O.R.A., Dto. 27/8/1909: 4; L. I., 23/4/1912: 5; 24/7/1912: 7; 25/6/1914: 1; B.C.V.N., n° 179, 25/7/1920: 283.

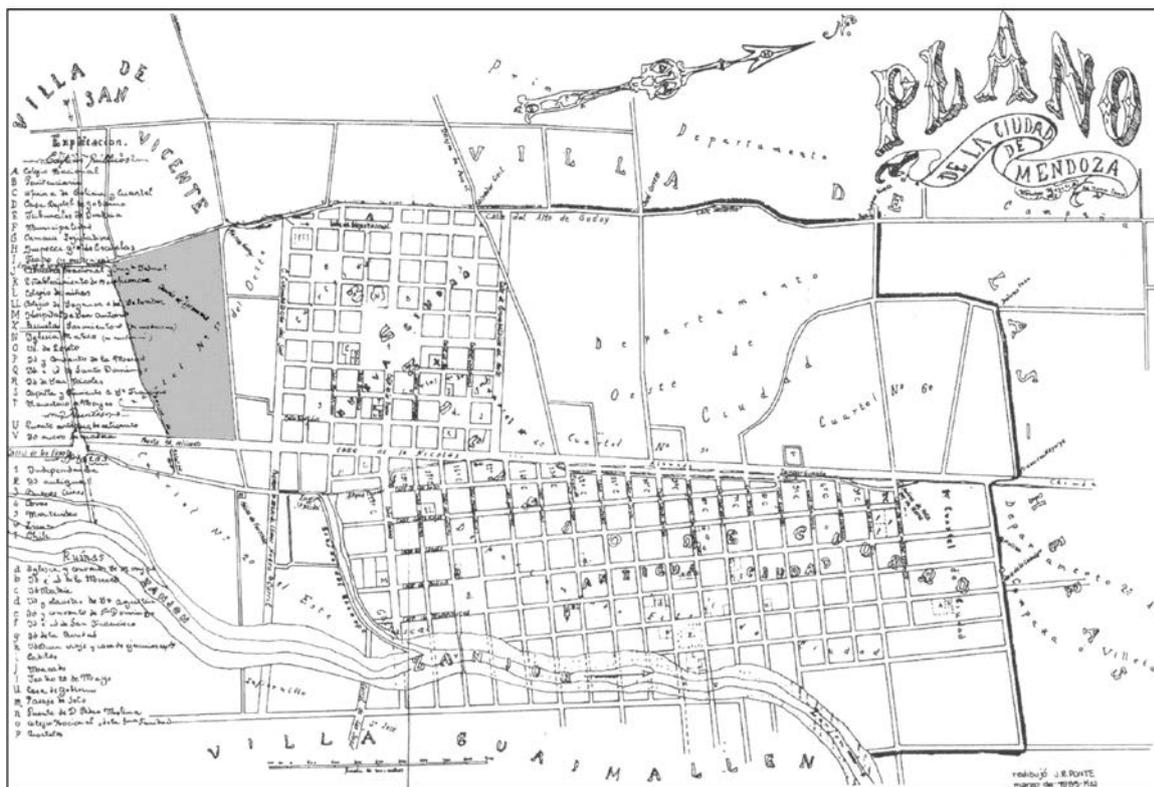
## **CONCLUSIÓN**

La reconstrucción de la historia institucional de la Escuela Nacional de Vitivinicultura, a través del seguimiento de sus planes de estudio y del plantel docente, nos permitió conocer sus principales problemas, dificultades y aciertos, así como también confirmar la existencia de vínculos con las políticas públicas del Ministerio de Agricultura de la Nación en cuanto a la promoción de las economías agrícolas extrapampeanas y a la formación de los recursos humanos. En el caso analizado, la gestión del establecimiento refuerza la idea de una política pública estratégica de difusión de conocimientos técnicos que luego serían aplicados a la agroindustria regional a través del accionar de un núcleo técnico local y la generación de saberes sobre la base de los problemas puntuales de los viñateros y bodegueros.

En efecto, en el presente estudio verificamos la interacción entre el diseño de los planes de estudio y las demandas emanadas de un contexto productivo caracterizado, en un primer momento, por la escasez de conocimientos técnicos que guiaran los emprendimientos y, luego, por un cúmulo de problemas derivados de la especialización vitivinícola (producción a gran escala, tratamiento de enfermedades y plagas del viñedo, introducción de nuevas sustancias para la vinificación, entre otros).

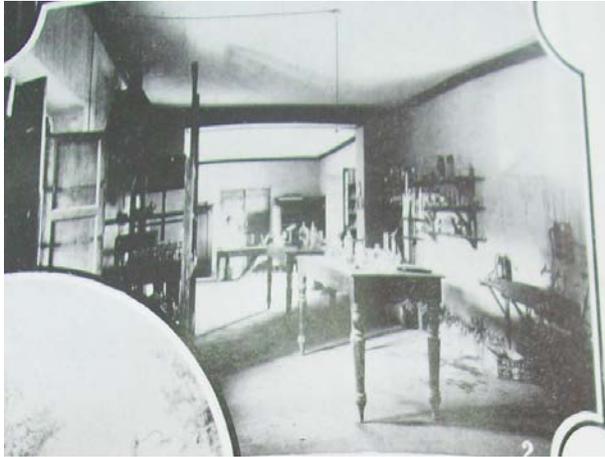
Por lo tanto, desde una mirada de largo plazo, podemos evaluar como satisfactoria la política de formación de recursos humanos destinados al agro regional ejecutada desde el Ministerio de Agricultura de la Nación y, en forma subsidiaria, por las administraciones provinciales de Emilio Civit y José Néstor Lencinas. Para ello, la Escuela de Vitivinicultura contaba con financiamiento nacional y, a partir de fines de 1920, con apoyo de los bodegueros, preocupados por asegurar su continuidad en tanto que era la única escuela especializada en formación vitivinícola en la provincia y en la región.

Figura 1: Ciudad de Mendoza. Ubicación de la Escuela Nacional de Vitivinicultura (resaltado en gris), 1896.



Fuente: Girini, 2006: 65.

Figura 2: Laboratorio y Bodega Modelo de la Escuela Nacional de Vitivinicultura



**Fuente:** *Impresiones de la República Argentina en el siglo XX. Su historia, gente, comercio, industria y riqueza*, 1911: 282; *La Enología Argentina*, 1915.

## FUENTES

*Boletín del Centro Vitivinícola Nacional* (1915-1920), Buenos Aires.

*Boletín del Ministerio de Agricultura* (1915), Buenos Aires: t. XIX, n°s 1-2.

*Boletín Oficial de la República Argentina* (1904, 1919-1920), Buenos Aires.

Centro Vitivinícola Nacional (1910), *La Vitivinicultura Argentina en 1910*, Buenos Aires: Emilio Coll e hijos.

*El Debate* (1910), Mendoza.

Galanti, Arminio (1900), *La industria vitivinícola argentina. Su estado actual, medios de mejorarla y fomentarla*, Buenos Aires: Talleres S. Ostwald & Cía.

*Impresiones de la República Argentina en el siglo XX. Su historia, gente, comercio, industria y riqueza* (1911), Londres: Lloyd's Greater Britain Publishing Co. Lt.

*La Enología Argentina*, (1916), Mendoza

*La Industria* (1909-1914), Mendoza.

*Los Andes* (1900-1920), Mendoza.

*Memorias del Ministerio de Agricultura de la Nación* (1910), Buenos Aires.

Ministerio de Agricultura de la Nación (1908), *Reorganización de la enseñanza agrícola*, Buenos Aires.

*Páginas Agrícolas* (1908), Mendoza.

*Revista Vitivinícola Argentina* (1905), Mendoza.

Registro Oficial de la Provincia de Mendoza (1904), Mendoza.

*Vinicultura Práctica* (1912), Mendoza.

## BIBLIOGRAFÍA

- Babini, José (1986), *Historia de la Ciencia Argentina*, Buenos Aires: Ed. Del Solar.
- Barrio de Villanueva, Patricia (2007). "En busca del vino genuino. Origen y consecuencias de la Ley Nacional de Vinos de 1904", en *Mundo Agrario. Revista de estudios rurales*, n° 15, Universidad Nacional de La Plata. Disponible en: <http://www.mundoagrario.unlp.edu.ar/numeros/no-15-2do-sem-2007/en-busca-del-vino-genuino-origen-y-consecuencias-de-la-ley-nacional-de-vinos-de-1904> (Fecha de consulta: 23/3/2008).
- Barrio de Villanueva, Patricia (2010), "Controles estatales a la industria del vino (1900-1914)", en *H-industri@. Revista de historia de la industria, los servicios y las empresas en América Latina*, n° 7, Facultad de Ciencias Económicas, Universidad de Buenos Aires. Disponible en [http://www.hindustria.com.ar/images/client\\_gallery/HindustriaNro7Barrio.pdf](http://www.hindustria.com.ar/images/client_gallery/HindustriaNro7Barrio.pdf) (Fecha de consulta: 11/01/2011)
- Beretta Curi, Alcides (1996), *El imperio de la voluntad (1875-1930)*, Colonia: Ed. Fin de Siglo.
- Bourdieu, Pierre (1997), *Razones prácticas. Sobre la Teoría de la Acción*, Barcelona: Editorial Anagrama.
- Fontana, Esteban (1965), *Reseña histórica de la evolución de los colegios medio-superiores de Mendoza hasta la creación de la Universidad Nacional de Cuyo (1757-1939)*, Mendoza: Universidad Nacional de Cuyo.
- Fontana, Esteban (1969), "La educación media superior mendocina", en *Contribuciones para la historia de Mendoza*, Mendoza: Fac. Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo.
- Fontana, Esteban (1993), "Bosquejo tentativo para una historia de la educación primaria mendocina entre 1852 y 1943", en Puiggrós, Adriana, *La educación en las provincias y territorios nacionales (1885- 1945)*, Buenos Aires: Galerna.

- Fontana, Esteban (1999), "Ensayo de reconocimiento bibliográfico para una historia de la educación mendocina", en *Educación-Cuyo*, n° 8, Fac. de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, pp. 9-45.
- Fresia, Iván (2005), *Religión, educación y vida cotidiana en Rodeo del Medio. Siglo XX*, Buenos Aires: Dunken.
- García, Susana (2010), *Enseñanza científica y cultura académica. La Universidad de La Plata*, Rosario: Prohistoria.
- Graciano, Osvaldo (2001), "El agro pampeano en el pensamiento universitario argentino. Las propuestas de los ingenieros agrónomos de la Universidad Nacional de La Plata, 1906-1930", en *Cuadernos del PIEA. Revista Interdisciplinaria de Estudios Agrarios*, n° 15, Fac. de Ciencias Económicas, Universidad de Buenos Aires, pp. 33-76.
- Graciano, Osvaldo (2004), "Los caminos de la ciencia. El desarrollo inicial de las Ciencias Agronómica y Veterinarias en Argentina, 1860-1910", en *Signos Históricos*, n° 12, Universidad Autónoma Metropolitana- Iztapalapa, pp. 8-36.
- Girbal-Blacha, Noemí (1992), "Tradición y modernización en la agricultura cerealera argentina", en *Jarbuch fur Geschichte von Staat, Wirtschaft und Gesellschaft Lateinamerikas*.
- Girbal-Blacha, Noemí (1997), "Cuestión regional- Cuestión nacional. Lo real y lo virtual en la historia económica argentina", en *Ciclos en la Historia, la Economía y la Sociedad*, n° 12, IIHES-Facultad de Ciencias Económicas, Universidad de Buenos Aires.
- Girbal- Blacha, Noemí (dir. y comp.) (1998), *Agro, universidad y enseñanza. Dos momentos de la Argentina rural (1910-1955)*, Centro de Estudios Histórico-Rurales, Fac. de Humanidades y Ciencias de la Educación, Universidad Nacional de La Plata.
- Girbal-Blacha, Noemí (2009), "Itinerarios regionales en la Argentina del siglo XX. Balance histórico y perspectivas desde las Ciencias Sociales", en *I Jornadas Interdisciplinarias de Investigaciones Regionales*, Instituto de Ciencias Humanas, Sociales y Ambientales (INCIHUSA), Mendoza, (En CD).
- Girini, Liliana (2006), *La Enoteca: patrimonio de la tierra del vino*, Mendoza: Fondo Vitivinícola de Mendoza.

- Gutiérrez, Talía (1996), "Proyectos educativos de orientación productiva. La enseñanza agrícola en la provincia de Buenos Aires y la Región pampeana, 1890-1930", en *Estudios de Historia Rural IV. Estudios /Investigaciones*, n° 27, Universidad Nacional de La Plata, pp. 57-85.
- Gutiérrez, Talía (2000), "Enseñanza agrícola y medio-ambiente en la Región Pampeana, 1910- 1955", en *Theomai. Estudios sobre Sociedad, Naturaleza y Desarrollo*, n° 2. Disponible en: <http://revista-theomai.unq.edu.ar/numero2/arttalia2.htm> (Fecha de consulta: 23/8/08).
- Gutiérrez, Talía (2007a), "Agro, sociedad y enseñanza en la Región Pampeana, 1897-1955. Problemas, fuentes y metodología de la investigación", en Graciano, Osvaldo, y Lázzaro, Silvia (comp.), *La Argentina rural del siglo XX. Fuentes, problemas y métodos*, Buenos Aires: La Colmena.
- Gutiérrez, Talía (2007b), *Educación, agro y sociedad. Políticas educativas agrarias en la región pampeana. 1870-1955*, Bernal: Universidad Nacional de Quilmes, 2007.
- Martocci, Federico (2009), "Enseñar a cultivar en la Pampa seca. Agrónomos regionales y agricultores a principios del siglo XX", en *Actas XII Jornadas Interescuelas*, Universidad Nacional de Comahue, San Carlos de Bariloche (En CD).
- Martocci, Federico (en prensa), *El azar y la técnica en las pampas del Sur: agricultores, expertos y producción agrícola (1908-1940)*, Rosario, Prohistoria.
- Mateu, Ana y Stein, Steve (2006), "Diálogos entre sordos. Los pragmáticos y los técnicos en la época inicial de la industria vitivinícola argentina", en *Historia Agraria*, n° 39, Universidad de Murcia, pp. 267-292.
- Maurín Navarro, Emilio (1967), *Contribución al estudio de la historia vitivinícola argentina*, Mendoza: Instituto Nacional de Vitivinicultura.
- Morales Guiñazú, Fernando (1947), *La cultura mendocina*, Mendoza: Best Hnos.
- Ospital, Silvia (1995), "Empresas, dimensión étnica y agroindustria: el caso del Centro Vitivinícola Nacional (1905-1930)", en *Ciclos en la*

*Historia, la Economía y la Sociedad*, n° 8, IIHES- Facultad de Ciencias Económicas, Universidad de Buenos Aires.

- Palacios Rangel, María Isabel (2005), "La Escuela Nacional de Agricultura y el establecimiento de sus misiones históricas", en Arellano Hernández, Antonio et. al. (comp.), *Ciencias agrícolas y cultura científica en América Latina*, Buenos Aires: Prometeo.
- Pérez Romagnoli, Eduardo (2005), *Metalurgia artesano-industrial en Mendoza y San Juan, 1885- 1930*, Mendoza: Fac. Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo.
- Pérez Romagnoli, Eduardo (2006), "Las industrias inducidas y derivadas de la vitivinicultura moderna en Mendoza y San Juan (1885-1914)", en Richard-Jorba, Rodolfo, et al., *La región vitivinícola argentina. Transformaciones del territorio, la economía y la sociedad (1870-1914)*, Bernal: Universidad Nacional de Quilmes.
- Pérez Romagnoli, Eduardo (2008), *Los guardianes de Baco. Artesanos toneleros e industrias de recipientes de vino en Mendoza y San Juan, Argentina (1885-1930)*, Rosario: Prohistoria.
- Richard-Jorba, Rodolfo (1993), "Modelo vitivinícola en Mendoza. Las acciones de la élite y los cambios espaciales resultantes. 1875/1895", en *Boletín de Estudios Geográficos*, n° 89, Mendoza, Universidad Nacional de Cuyo, pp. 227-264.
- Richard-Jorba, Rodolfo (1994), "Hacia el desarrollo capitalista en la provincia de Mendoza. Evolución de los sistemas de explotación del viñedo entre 1870 y 1900", en *Anales de la Sociedad Científica Argentina*, vol. 224, n° 2, Buenos Aires, pp. 1-34.
- Richard-Jorba, Rodolfo (1998), *Poder, economía y espacio en Mendoza (1850-1900): del comercio ganadero a la agroindustria vitivinícola*, Mendoza: Fac de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo.
- Richard-Jorba, Rodolfo (2000), "Cambios tecnológicos y transformaciones económico-espaciales en la vitivinicultura de la provincia de Mendoza (Argentina), 1870-2000", en *Scripta Nova. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales* (Actas del II Coloquio Internacional de Geocrítica), n° 69 (83), Universidad de Barcelona. Disponible en: <http://www.ub.es/geocrit/sn-69-83.htm>. (Fecha de consulta: 7/5/2007).

- Richard-Jorba, Rodolfo (2008), "Crisis y transformaciones recientes en la región vitivinícola argentina: Mendoza y San Juan, 1970-2005", en *Estudios Sociales-Revista de Investigación Científica*, Hermosillo-México, n° 31, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, pp. 81-124.
- Richard-Jorba, Rodolfo y Pérez Romagnoli, Eduardo (1994), "El proceso de modernización de la bodega mendocina (1860-1915)", *Ciclos en la Historia, la Economía y la Sociedad*, n° 7, IIHES-Facultad de Ciencias Económicas, Universidad de Buenos Aires, pp. 245-268.
- Rodríguez Vázquez, Florencia (2007), "La Escuela Nacional de Vitivinicultura y su aporte a la modernización vitivinícola en Mendoza (1898-1910)", en *Travesía. Revista de historia económica y social*, n° 9, Facultad de Ciencias Económicas, Universidad Nacional de Tucumán, pp. 109-129.
- Rodríguez Vázquez, Florencia (2008), "La modernización agrícola en Argentina y los establecimientos educativos de orientación productiva: el aporte de la Escuela Nacional de Vitivinicultura (1900-1920)", en *Historia Regional*, n° 26, Instituto Superior del Profesorado n° 3 "Eduardo Lafferriere", Rosario, pp. 239-256.
- Rodríguez Vázquez, Florencia (2009), "Conocimiento y agricultura: los agentes estatales de la modernización técnica en el Oasis Sur de Mendoza, Argentina. 1908-1920", en *Antíteses*, vol. 2, n° 3, Universidade Estadual de Londrina, Brasil. Disponible en: <http://www.uel.br/revistas/uel/index.php/antiteses/article/viewArticle/1921>
- Rodríguez Vázquez, Florencia (2010), "La contribución técnica de Luis Noussan en un período crítico de la vitivinicultura mendocina (1915-1920)", en Barrio de Villanueva, Patricia (dir.), *Crisis y transformaciones en la vitivinicultura mendocina (1890-1955)*, Mendoza: Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, pp. 91-112.
- Roig, Arturo, et al. (2007), *Mendoza, identidad, educación y ciencias*, Mendoza: Ediciones Culturales de Mendoza.

