

Historia, historiografía y gestión cultural del patrimonio vitivinícola de Mendoza, Argentina

Graciela Moretti-Baldín

La provincia de Mendoza se ubica en el centro-oeste argentino, en la región andina central, y se encuentra entre los 32° y 37° 34' de latitud sur y los 66° y 70° 35' de longitud oeste. Fue fundada por los españoles en 1561 al pie de la cordillera de los Andes, en un desierto al que los huarpes, comunidad originaria de la región, habían transformado en un oasis apto para la actividad agrícola gracias al sistema de regadío artificial heredado de la cultura inca.

Montaña, desierto y oasis son las principales unidades ambientales de la región. Cada uno de los ríos originados en la cordillera ha generado sus oasis respectivos. En ellos se asienta la población y en ellos también se desarrolla una agroindustria como la vitivinícola, generadora de una verdadera cultura en torno al cultivo de la vid y a la producción del vino. Estas actividades han sido –desde la época colonial y hasta hoy– la base de la economía regional y el sello inequívoco de la identidad de Mendoza. Las bodegas y viñedos definen un paisaje cultural de gran riqueza y diversidad.

Suelo, clima y cepaje son cualidades básicas que distinguen a un vino. La gran amplitud térmica y los intensos días de sol hacen que las vides cuyanas, tanto las criollas de antaño como las actuales de Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah o Tempranillo, entre otras, alcancen la madurez exacta para producir vinos de excelencia. A esto podríamos agregarles la técnica y los elementos y maquinarias empleadas en la elaboración.

Mendoza ha liderado desde los inicios la producción en Argentina y actualmente sus 156.570 hectáreas de viñedos representan el 70% del total del país, según el censo vitícola del año 2006

realizado por el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV, 2007).

En el año 2005, Mendoza es declarada una de las ocho Grandes Capitales del Vino, ingresando de esta forma a la red global gwc (Great Wine Capitals) y sumándose a ciudades del Viejo Mundo como Bordeaux (Francia), Florencia (Italia), Bilbao-Rioja (España) y Porto (Portugal), y a ciudades del Nuevo Mundo como San Francisco-Napa Valley (Estados Unidos), Melbourne (Australia) y Ciudad del Cabo (Sudáfrica). En esta distinción mucho tuvo que ver tanto la propia historia y tradición vitivinícola como la fuerte identidad del patrimonio del vino gestado en los siglos XIX y XX, y el reciente resurgimiento de esta agroindustria que ha provocado un singular auge constructivo con la aparición de nuevas tipologías a partir de los requerimientos de los bodegueros del siglo XXI.

Las bodegas de Mendoza y el patrimonio del vino desde la mirada histórica

Según los enfoques y objetos de estudio en relación con la cultura del vino, es posible caracterizar los momentos principales. En general vamos a seguir la periodización que sobre esta temática han expuesto tanto Eliana Bórmida como Liliana Girini. Entre 2001 y 2005, Bórmida indicaba las siguientes fases: *iniciación*, *progreso*, *masificación* y *resurgimiento* (Bórmida, 2001, 2003, 2005). Recientemente y con nuevos enfoques, indica que los momentos principales han sido: la fase preindustrial, la fase de la revolución industrial, la fase de masificación y crisis y, finalmente, la fase de la

El material gráfico que no tiene especificada la fuente es de autoría y propiedad de Elena Moretti.

Figura página opuesta:
Bodega Nerviani. Vista de naves sucesivas de bodega tradicional (Maipú).
Fotografía:
Graciela Moretti, 2007.



Historia, historiografía y gestión cultural del patrimonio vitivinícola de Mendoza, Argentina

History, Historiography and Cultural Management of the Wine-Growing Heritage of Mendoza (Argentina)

Graciela Moretti-Baldín

Dirección de Patrimonio Histórico-Cultural. Subsecretaría de Cultura, Gobierno de Mendoza.

gmoretti@mendoza.gov.ar

Arquitecta, Universidad de Mendoza, 1993. Magistranda en Historia de la Arquitectura y el Urbanismo Latinoamericano, Universidad Nacional de Tucumán.

Coordinadora Programa Red Provincial del Patrimonio, Gestión e Investigación, Dirección de Patrimonio Histórico-Cultural, Subsecretaría de Cultura, desde 2000. Docente en la Facultad de Arquitectura, Diseño y Urbanismo, Universidad de Mendoza, Cátedra: Historia de la Arquitectura y el Urbanismo 2, desde 1988. Delegada por Mendoza en la Comisión Nacional de Museos, Monumentos y Lugares Históricos, Secretaría de Cultura, Presidencia de la Nación, desde 2006. Coautora de la Guía de Arquitectura de Mendoza, editada por la Junta de Andalucía en 2005. Editora del Suplemento Arquitectura & Construcción, Diario Uno -Mendoza-, entre 1996 y 1998. Ha dictado los cursos: "Cultura del vino. Arquitectura y diseño. 1561-2005", Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, agosto-septiembre 2006; "El Vino proyectado", Museo de Chacras, MUCHA, Mendoza, junio-agosto 2007; "Cultura del Vino, Patrimonio, Paisaje & Diseño", Casa de la Cultura del Fondo Nacional de las Artes, Buenos Aires, septiembre de 2007. Jurado en la categoría Arquitectura, Parques y Jardines en el concurso "The Best of Wine Tourism" organizado por la red Great Wine Capitals, Mendoza, septiembre de 2007.

Resumen

La industria vitivinícola ha sido en Mendoza la base de la economía regional y sello inequívoco de su identidad, generando una verdadera cultura en torno al cultivo de la vid y a la producción del vino. En este marco surge un elemento emblemático como la bodega, el sitio donde se elabora el vino, que no es un objeto aislado sino que forma parte de un sistema mayor junto con los viñedos. Este trabajo aborda el tema del patrimonio industrial desde diversos ángulos: el histórico, caracterizando los conjuntos vitivinícolas de cada período y analizando el reciente auge del enoturismo; el historiográfico, presentando estudios representativos sobre el tema; y, finalmente, el de la gestión, analizando los programas y actividades que tanto instituciones del Estado como privadas desarrollan para poner en valor los bienes tangibles e intangibles del patrimonio del vino.

Palabras clave

Mendoza, oasis, bodega, patrimonio del vino, enoturismo.

Descriptores*

Industria vitivinícola, Historia, patrimonio industrial, turismo cultural, Mendoza (Argentina).

Abstract

In Mendoza the wine-growing industry has been the region's primary economic resource as well as its identity landmark, and where grapevine cultivation and wine production have created an authentic culture. One important symbolic element is the wine cellar, the place where the wine is produced, which is not an isolated object but part of a larger system together with the vineyards. This paper deals with the issue of industrial heritage from various perspectives: the historical, characterizing the wineries of each period and analyzing the recent boom in wine tourism; the historiography, introducing representative studies on the subject, and finally, the management, analyzing programs and activities that both government and private institutions develop to confer value to both the tangible and intangible heritage of wine.

Key Words

Mendoza, Oasis, Winery, Wine Heritage, Wine Tourism.

Key Words Plus

Wine Industry, History, Industrial Heritage, Cultural Tourism, Mendoza (Argentina).

Recepción: 4 de diciembre de 2007 • Aceptación: 30 de abril de 2008

* Los descriptores y key words plus están normalizados por la Biblioteca General de la Pontificia Universidad Javeriana.

globalización (Bórmida, 2007). Entre tanto, para Girini los períodos son: Colonial (1561-1815), Transición (1816-1853), Europeización y Afrancesamiento (1853-1885), Revolución Vitivinícola (1885-1910), Crisis (1970) y Signos de Nueva Era, desde 1990 (Girini, 2004). Para este ensayo realizaremos una síntesis intentando señalar los casos concretos que caracterizan a la arquitectura del vino en los momentos significativos.

El patrimonio de la producción vitivinícola en el período colonial y poscolonial

El desarrollo inicial de la vid se atribuye tanto a las órdenes religiosas como a los conquistadores españoles, entre ellos a Pedro del Castillo y Juan Jufre, fundadores de Mendoza (1561) y San Juan de la Frontera (1562) respectivamente (Reina, 1987). Del Castillo provenía de Villalba de la Rioja, una de las regiones vitivinícolas más importantes de España, y Jufre, de Medina de Rioseco. Ambos fueron grandes viticultores y aplicaron sus conocimientos en los oasis cuyanos que presentaban excelentes condiciones para el cultivo de la vid.

Las principales etapas o momentos del proceso productivo, indistintamente si se trata de una elaboración artesanal o industrial, son: la vendimia –cosecha de la uva–, la molienda, la fermentación, la conservación y, finalmente, la expedición o despacho.

La caracterización de viñedos, bodegas y modos de elaboración en Mendoza a lo largo de más de cuatro siglos de historia es el objeto de este capítulo.

En el período colonial, la elaboración en la región se desarrollaba en el oasis del río Mendoza, antiguo Valle de Guentata o Huantata (Ponte, 2005, p. 22) y estaba restringido al ámbito doméstico.

Señala Estela Premat que las bodegas cuyanas de los siglos XVII y XVIII formaban parte de “un conjunto de edificios rurales instalado en las chacras y haciendas de la periferia urbana y dentro de la cuadrícula urbana, conforme a la tradición española” (2007, p. 3).

Las vides eran cultivadas como plantas rastreras y se regaban por medio de acequias, aprovechando la irrigación incipiente de los oasis. La vinificación era artesanal con técnicas rudimentarias. La vendimia se realizaba con odres de cuero; luego se pisaban los racimos de uva

en lagares de cuero de buey, sostenidos por horquetas de algarrobo, y posteriormente se usaban botijones de barro cocido para la fermentación y conservación. Estas vasijas luego se envolvían con tejidos de totora húmeda para el transporte en tropas de mulas y carretas hacia los centros de consumo.

Como señala Lilliana Girini, la bodega de este período era un “recinto relacionado al ámbito de la vivienda; a menudo una habitación aislada o adosada a ésta; con gruesos muros de adobe y escasas aberturas que la hacían apta para soportar las grandes amplitudes térmicas entre el día y la noche” (2005, p. 33).

Las construcciones tanto de las casas como de las bodegas eran de tierra cruda –adobe o tapia–, con estructuras de madera local –algarrobo o chañar– para los techos de escasa pendiente y cubiertas de caña y torta de barro.

Recién a principios del siglo XIX y con la aparición del álamo criollo, llamado también de Lombardía, se logran naves de mayores luces: seis varas –una vara = 0,84 a 0,86 metros–.

Recientes investigaciones han demostrado que en la ciudad de Mendoza, además de las bodeguitas familiares, existieron previo al terremoto de 1861 y por ende antes de la llegada de los inmigrantes, por lo menos tres grandes establecimientos vitivinícolas: la Hacienda de El Carrascal perteneciente a Juan Amaro –cuya capacidad era en 1642 de treinta mil litros–; la Hacienda de Nuestra Señora del Buen Viaje, conocida también como Hacienda de la Viña y perteneciente a la Compañía de Jesús, cuya capacidad de guarda era de cien mil litros; y las bodegas y viñedos de José Albino Gutiérrez, con setenta mil litros de capacidad (Gargiulo y Borzi, 2004, pp. 60-61; Lacoste, 2004a, pp. 74-81). Por sus innovaciones tecnológicas, la bodega de Gutiérrez, gobernador de Mendoza en 1824, es considerada una de las más completas del período independiente.

Podríamos marcar el fin de esta etapa hacia 1870 con la creación de los departamentos de Enseñanza Profesional Agronómica en los colegios nacionales de Salta, Tucumán y Mendoza, según Ley No. 432 (Girini, 2006). La Quinta Normal y la Escuela de Agricultura, propuesta por Sarmiento y creada en 1853, habían sido el primer intento de organizar la enseñanza teórico-práctica de la vitivinicultura en Mendoza. La Quinta se estableció en la hacienda de San Nicolás y su primer director fue el francés Michel Aime Pouget.

VALORACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ESTE PERÍODO (HASTA 1870)

El terremoto que asoló Mendoza en 1861 no dejó testimonios de la arquitectura preindustrial; la excepción está dada por una nave construida en 1856 en la bodega González Videla, único caso en pie de la etapa preterremoto. Este conjunto vitivinícola fue declarado Monumento Histórico Nacional, MHN, en 1999. Desde el año 1998 se había iniciado en Argentina el reconocimiento y valoración de sitios y edificios industriales (Mena, 2000, pp. 7-10). Como ejemplos de este período previo a la llegada masiva de inmigración y de la revolución tecnológica que se produce en las bodegas vitivinícolas, presentamos tres casos cuyos propietarios fueron familias tradicionales de Mendoza: González, Benegas y Guevara.

BODEGAS Y VIÑEDOS PANQUEGUA (ANTIGUA HACIENDA DE LOS POTREROS, EN LAS HERAS)

El conjunto situado en el piedemonte mendocino nace como estancia cerealera-ganadera en 1826. Las primeras vides fueron plantadas por José Benito González, descendiente de Juan González Troncoso, inmigrante español que llega a la Argentina en 1785. Posteriormente, Carlos González Pinto, gobernador de Mendoza entre 1863 y 1866, trae desde Francia el varietal Malbec, hoy ícono de la vitivinicultura mendocina, para implantarlo en sus viñedos. Su hijo, Carlos González Videla, le da el nombre definitivo al establecimiento más antiguo del país. La propiedad le pertenece a Florencia Curth de Cavanagh, descendiente de la familia González Videla (Bragoni, 1999, pp. 15-36; Correas, 1998, p. 145).

El acceso al conjunto se realiza a partir de un callejón de gran valor ambiental, dado por una alameda que remata en una plaza seca, corazón del establecimiento, a la que rodean: la casa patronal –posterremoto–, los escritorios, construidos a principios del siglo xx, la capilla y las construcciones de servicio –antiguas caballerizas– con casas para obreros. La bodega se ubica al oeste de la casa y en una zona más privada, manteniendo el criterio de los conjuntos coloniales y poscoloniales que realizaba la actividad de vinificación en el ámbito doméstico. Por ello, al patio de labores de la bodega se accede desde la galería misma de la casa, generándose una segunda gran plaza,

rodeada por los edificios industriales (Bórmida y Moretti, 2005, pp. 334-335).

Los cuerpos de bodega están dispuestos en forma de U de acuerdo con el siguiente esquema: dos naves construidas en mampostería de adobe y tapia –preterremoto de 1856 y posterremoto 1896– que albergan toneles y barricas de madera ya centenarios; dos naves con muros de piedras extraídas de la zona de Cruz de Piedra, en Maipú (1908), y galería al norte. Entre ambos grupos, y cerrando el patio, un bloque en sentido transversal con los laboratorios y anexos.

Tanto la nave de 1856 como la de 1896 mantienen el mismo esquema volumétrico espacial y proporciones en planta –seis varas de ancho por casi cuarenta de largo–.

Otro edificio de gran valor histórico y tecnológico lo constituyen las ruinas del molino harinero que data de 1827 y que utilizaba el agua del canal que irrigaba a la propiedad.

La casa patronal se realiza unos años después del sismo y corresponde a la tipología de vivienda rural alargada con galerías con pie derecho de madera en tres de sus lados –este, norte y oeste–. Constituye una verdadera “Casa-Museo”, ya que la familia Cavanagh ha conservado todos los locales ambientados con su mobiliario original. La capilla con cripta familiar es otro de los componentes principales, destacándose la espadaña central y la torre sobre el crucero, realizada en quincha. A ambos lados de la capilla se ubican, respectivamente, la casa parroquial y los escritorios, edificios introvertidos con fachadas continuas de tipo italianizante.

En el año 2001 sus propietarios encaran una nueva etapa para elaborar vinos finos varietales. Se refuncionalizan los cuerpos de 1908 manteniendo el carácter original pero recibiendo nuevas maquinarias y tanques de acero inoxidable. En el 2007 se inicia una reconversión del paisaje agrícola, en la que se sustituye, en algunos paños de cultivo, el antiguo sistema de riego natural por acequias por el sistema de conducción mediante goteo sobre los viñedos.

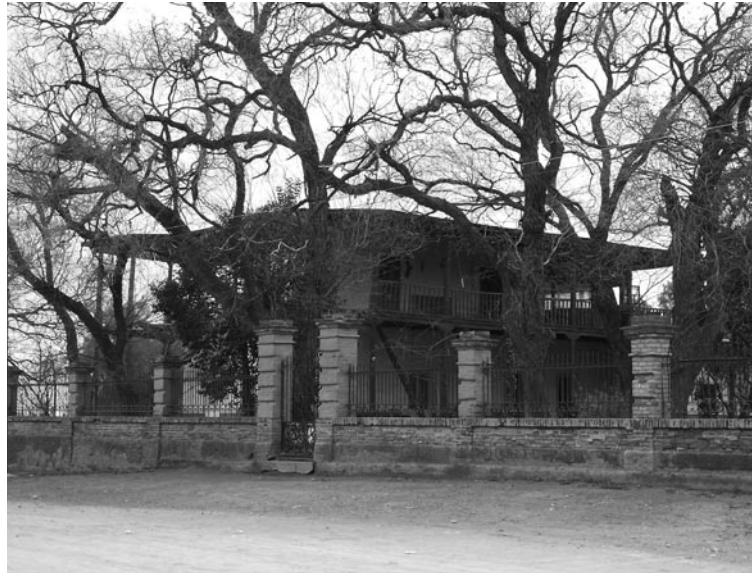
Más allá de los cambios y transformaciones, la Bodega González Videla, como también se la denomina, es el conjunto más valioso del patrimonio del vino. Constituye un símbolo de la identidad cultural de la provincia, no sólo por su antigüedad, sino por su autenticidad y sus valores históricos, ambientales, arquitectónicos y tecnológicos, y es por demás auspicioso que

mantenga viva la cultura del trabajo y sus actividades agroindustriales.

LA CASA DI PAOLA (ANTIGUA CASONA DE LA FAMILIA BENEGAS EN SAN MARTÍN)

La Casa del Altillo es uno de los principales hitos de la ciudad de Palmira, en San Martín. Su propietario inicial fue Tiburcio Benegas (1844-1908), rosarino que se instala en Mendoza para dedicarse a la vitivinicultura. Compra tierras en el fundo de Palmira –una zona situada en la margen este del río Mendoza– al que inicialmente llamaban Alto de Mulas. Sobre el antiguo camino a Mendoza, construye una casa de dos pisos con galería perimetral en ambos niveles que se transforma en la novedad de la época. Benegas observa que las tierras no eran las más propicias para el cultivo de la vid y, por ello, adquiere nuevas tierras en San Vicente –actual Godoy Cruz–, en donde funda la Bodega El Trapiche. Benegas incursiona también en la actividad política, además de la económica e industrial. En 1887 asume la gobernación de la provincia y la casona se convierte en un sitio de recreo y descanso para la familia y sus allegados, pero también en escenario de reuniones de tipo cultural y político. En 1901 se construye una pequeña bodega en la finca, que luego sería conocida como Bodega Fuseo, el segundo propietario de la hacienda. El español Emigdio Herraiz compra la propiedad en 1924 y durante veinte años elabora vino en ella. Herraiz, dedicado también a la actividad comercial, es uno de los principales animadores del crecimiento del poblado que ya tenía en lo ferroviario su principal actividad, por la instalación de los talleres de locomotoras. En 1945 Domingo Di Paola adquiere la propiedad que se ha mantenido en la familia hasta la actualidad (Moretti, 1999).

A partir de la antigua casa el conjunto crece conformando una composición en L que rodea la plaza de arribo. La vivienda original realizada por Tiburcio Benegas es de tipo compacto. Tenía un núcleo central de siete por quince metros, rodeado por galerías de cuatro metros y medio de ancho, en sus dos niveles. Mientras el bloque constituía sólo el 33%, las galerías representaban el 67% restante de la superficie cubierta total del edificio. Un gran techo a cuatro aguas cubre completamente la vivienda. El ingreso a todas las habitaciones de la vivienda se realiza desde la galería en planta baja o balcón en planta alta, a



través de puertas ventanas de doble hoja. Debido a la cercanía con el río Mendoza, el suelo es del tipo pantanoso y, por ello, la vivienda estaba construida sobre una especie de plataforma o podio, que además ayudaba a salvar el gran desnivel este-oeste del terreno. Las fachadas este, oeste y sur están estructuradas por pies derechos de madera –en ambos niveles– y el balcón corrido con balaustrada de idéntico material. La bodega antiguamente estaba vinculada a la propiedad y desde este espacio central podía ingresarse a ella.

BODEGA FAMILIA DI TOMASSO (ANTIGUA BODEGA Y CASA GUEVARA) EN MAIPÚ

Este conjunto formado por una bodega con casa patronal data de 1870 y se ubica sobre un carril de valor patrimonial como es el carril Urquiza, en Maipú, con álamos carolinios –plátanos– que generan un verdadero túnel vegetal. La casona pertenece a la familia Guevara y fue una de las primeras residencias rurales que se construyen luego del terremoto de 1861. En esos tiempos la población elegía sitios con menor riesgo sísmico y esta zona de Maipú tenía estas características. A principios del siglo veinte, se adosan al núcleo de vivienda dos modestos cuerpos de bodega con cimientos de piedra y muros de adobe que mantienen la tipología de bodegas poscoloniales. José Ramón Guevara, hijo del propietario e intendente de Maipú en 1928, solicita al arquitecto Daniel Ramos Correas y al ingeniero Emilio López Frugoni, la remodelación y ampliación del núcleo primigenio inspirado en los cortijos españoles.

Figura 1:
Casa del Altillo en Palmira (San Martín). Vista general.

Fotografía:
Gabriela Santibáñez, 2006.

La articulación de los volúmenes es uno de los rasgos principales de la intervención en donde sobresalen un altillo que juega como pivot de la composición, el portal de ingreso neocolonial, las ventanas con rejas de madera de la fachada continua y el tradicional aljibe del patio central. En el 2003 se remodelan las naves para albergar a la bodega boutique Familia di Tommaso –Viñas de Euzkadi– que funciona en forma independiente de la casa, declarada bien patrimonial de Maipú (ordenanza No. 2478/95).

El patrimonio de la producción vitivinícola a partir de la inmigración

Hasta la década del ochenta y previo a la llegada, principalmente, de la gran inmigración italiana, son las familias gobernantes y tradicionales de Mendoza las que se dedican a la industria vitivinícola: González, Benegas, Álvarez, Guevara, Videla, Villanueva, entre otras. Escasos veinte establecimientos se registran en Mendoza en esa época (Lacoste, 2004b, p. 189)

La Ley de Aguas de Mendoza sancionada en 1884 es fundamental para transformar la red de riego tradicional a partir de la construcción de diques y la apertura de canales. Se logra paulatinamente la sistematización de los ríos Mendoza, Tunuyán, Diamante y Atuel. En sólo tres décadas se incrementan notablemente las hectáreas cultivadas y por ende crece la producción de vino.

La sistematización del riego, sumado a la llegada en 1885 del Ferrocarril Andino –luego F.C. Buenos Aires al Pacífico– y los inmigrantes italianos, españoles y franceses que comienzan a arribar no sólo a los oasis cuyanos primitivos sino también a los nuevos territorios por colonizar, pro-

vocan un verdadero auge generándose conjuntos y poblados relacionados con el monocultivo de la vid y la producción de vinos.

De esta forma se van consolidando los antiguos y nuevos oasis productivos de la provincia (Vitali, 1940, pp. 17-38):

- El oasis norte, generado por el sistema de riego del río Mendoza, es de mayor antigüedad. Incluye los viñedos y bodegas de los departamentos de Luján de Cuyo, Maipú, Guaymallén, Las Heras, Lavalle, y también de Godoy Cruz y Capital, ya que en los inicios del siglo xx ambos departamentos tenían hectáreas con viñedos.
- El valle de Uco utiliza las aguas del río Tunuyán en su cuenca superior y media para irrigar sus tierras en este período. Comprende los departamentos de Tupungato, Tunuyán y San Carlos.
- El oasis central o “zona este”, desarrollado a partir del río Tunuyán en su cuenca inferior y que tiene también gran tradición por su posición estratégica en el camino a Buenos Aires. Engloba los departamentos de San Martín, Junín, Rivadavia, Santa Rosa y La Paz.
- El oasis sur se conforma a fines del siglo xix a partir del aprovechamiento de los ríos Diamante y Atuel. La llegada del F.C. Buenos Aires al Pacífico, BAP (1903), y luego del F.C. del Oeste (1912) posibilitó la llegada de inmigrantes del centro de Europa y la consiguiente creación de villas, colonias y poblados vitivinícolas que surgieron en los departamentos de San Rafael y General Alvear.

Algunos inmigrantes –especializados en esta agroindustria– comienzan a trabajar primero para los terratenientes locales y muy pronto logran abrir sus propias empresas.

Es el caso del piemontés Pascual Toso que llega a Mendoza en 1884 y luego de un año de trabajo en un molino harinero ingresa a la bodega luego conocida como La Germania. Jaime Correas señala que Toso “conocía el oficio de la elaboración del vino por tradición familiar” y que paralelamente se dedicaba a “actividades de importación, sobre todo trayendo vasijas de roble para añejamiento” (1998, p. 265). En 1890 Toso inaugura su primera bodega en San José, Guaymallén. El ejemplo de esta familia es ilustrativo para mos-

Figura 2:
Finca Toso en Barrancas (Maipú). Vista del conjunto desde la bodega y hacia la casa patronal con galería perimetral y viñedos.

Fuente:
Colección familia Toso (gentileza Adriana Hernández Toso), c. 1910.



trar cómo Mendoza va transformándose en forma acelerada por la creación de nuevas empresas de otros inmigrantes como: Arizu, Barraquero Bianchi, Bombal, Calise, Escorihuela, Filippini, Furlotti, Gabrielli, Gargantini, Giol, Norton, Pincolini, Suter, Tittarelli, Tomba, Tonelli o Vicchi.

En pocos años la provincia se convierte en el centro vitivinícola más importante del país. En 1895 ya registran 400 bodegas en todo el territorio, cifra que casi se cuadruplica en 1910 (Álbum del Centenario, 1910).

En 1897 se crea la Escuela Vitivinícola Nacional en el sitio que ocupara inicialmente la Escuela de Agronomía y, a partir del desarrollo de las ciencias agrarias y enológicas, se mejora el manejo de los viñedos y los procesos de vinificación (Girini, 2006, p. 43).

En relación con el trabajo agrícola, también hay avances; el proceso se maquiniza y el riego de los cultivos se racionaliza con turnos de regantes que accionan las compuertas sobre canales y acequias.

Ya en 1884 la Ley de Aguas, en su artículo 162, preveía como se repartiría el agua en períodos de escasez.

Siempre que en épocas de escasez extraordinaria el agua de un arroyo o de un río y sus afluentes sujetos a creces periódicas no alcance para la dotación permanente a razón de un litro por segundo para cada hectárea de terreno de regadío, se establecerá el aprovechamiento por turno entre todos los interesados que rieguen por el arroyo, el río o sus afluentes, mientras dure la escasez (Vitali, 1940, pp. 199-200).

A partir de esta organización surge una figura emblemática dentro de la cultura del agua en Mendoza: el tomero. En *Narrando historias entre canales, acequias e hijuelas*, el tomero don Francisco Bianchi señala que su actividad consiste en:

La confección del turnado, es decir la distribución de horas de riego según la proporción de hectáreas de cada regante. Ese tiempo varía, si el canal es de tierra se otorga 15 minutos por hectárea, si es impermeabilizado se entrega 10 minutos por hectárea. No todos los canales llevan la misma cantidad y por consiguiente el tiempo no es el mismo. A veces cuando un regante no ocupa el agua se produce un “sobrante de agua” de que es utilizado por otra propiedad. El agua no debe perderse. Se

realizan arreglos entre los regantes y se distribuye el sobrante. (...) El tomero debe estar pendiente de distintas circunstancias como: tormentas, lluvias, crecientes, subida del nivel de agua. (...) También debe revisar compuertas, verificar que se limpien los cupos. El cupo es la porción de acequia o hijuela proporcional a la cantidad de hectáreas del regante. En la época de junio y julio (época de la corta del agua) el tomero recibe su licencia anual (AA. VV., 2006).

CARACTERIZACIÓN DE UNA BODEGA EN CONTEXTO RURAL A PRINCIPIOS DEL SIGLO XX

La mayoría de los conjuntos vitivinícolas de este período y situados en zonas rurales se caracterizan por la conjunción de bodegas y viñedos, generándose una dupla de gran riqueza ambiental y paisajística. Los paños de viñedos comienzan a ordenarse en hileras atadas con alambre –sistema de contraespaldera de origen francés–, formando cuarteles separados por callejones. Entre estos cuarteles se levanta el casco de la finca presidido por el edificio donde se elabora y guarda el vino: la bodega.

El casco industrial se ubica generalmente sobre un carril, unidad ambiental y morfológica cuyos rasgos característicos son: una calle –de tierra o pavimentada– arbolada con álamos o álamos carolinios y un canal de riego.

Los componentes principales del cuadro o casco industrial son:

- La bodega propiamente dicha –de uno, dos, tres y hasta ocho cuerpos yuxtapuestos–.

Figura 3:
Bodega La Superiora en Russel (Maipú). Vista de cuerpos industriales, calle, busto del fundador y edificio de administración con mástil, 2007.



Figura 4:
Bodega Nerviani (Maipú).
Chimenea con veleta en
forma de cosechadora y
pararrayos, 2007.

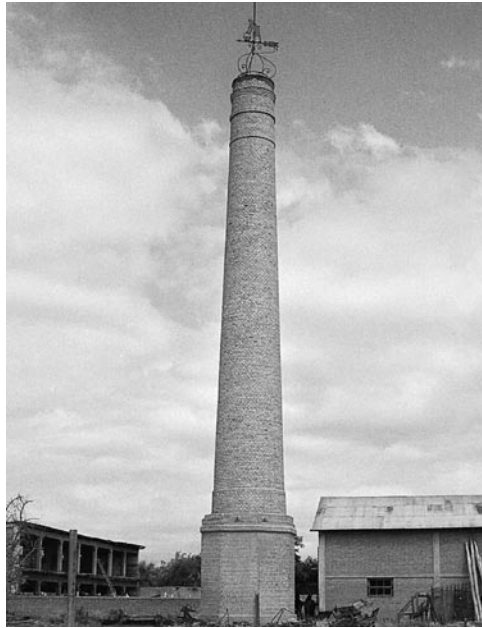
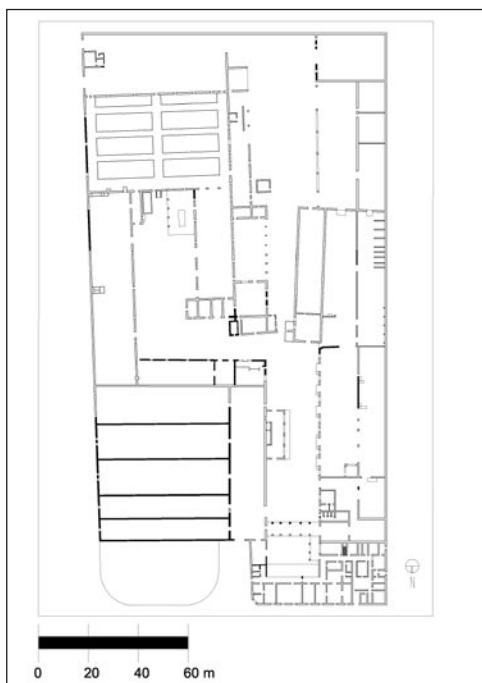


Figura 5:
Chalet Gargantini
(Maipú). Perteneciente
al conjunto de Bodega
Giol, 2007.



Figura 6:
Bodega Escorihuela
(Godoy Cruz).
Planimetría general.

Fuente:
Guía de Arquitectura de
Mendoza (2005).



- La calle interna que organiza el espacio y las actividades productivas y administrativas.
- El patio de labores, centro o corazón del establecimiento.
- La administración o escritorios.
- El laboratorio.
- La sala de caldera con esbeltas chimeneas de ladrillo.
- La usina.
- La destilería.
- Los galpones y depósitos.

Los componentes residenciales en sus diversas jerarquías y tipologías y que han llegado en algunos casos a erigirse en símbolos de los establecimientos industriales son:

- La casona patronal o vivienda del propietario.
- La casa del enólogo.
- Las viviendas de técnicos.
- Las viviendas de obreros.
- Las casas de los contratistas, ubicadas también sobre los carriles y que tienen la función de administrar cinco o seis hectáreas de viñedos, modo en que se organizan las fincas.

CARACTERIZACIÓN DE UNA BODEGA EN CONTEXTO URBANO O SUBURBANO A PRINCIPIOS DEL SIGLO XX

Algunos bodegueros construyen sus establecimientos en las inmediaciones de centros urbanos del área metropolitana, buscando buenos servicios, accesibilidad, cercanía a los sitios de consumo y pronto despacho de productos. Si bien, como dijimos, algunos contaban con viñedos aledaños, la mayor parte de la uva era traída desde fincas alejadas, inclusive desde otros oasis. Para ello, se había organizado un circuito muy ajustado tanto para traer la materia prima como luego trasladar el producto terminado. En un primer momento se hacía por medio de carruajes, posteriormente por medio del ferrocarril, para lo cual los bodegueros habían realizado –en sociedad con las compañías ferroviarias– los denominados desvíos industriales; posteriormente, por medio de camiones.

Se caracterizaban por ser verdaderas ciudades industriales. Eran conjuntos prácticamente amurallados y toda la actividad se desarrollaba en los interiores de los predios, sin que desde el exterior se observaran los componentes industriales.

Para ello se realizaron fachadas de tipo pantalla, unificando los perfiles de las naves industriales, con muy buenos trabajos en ladrillo en molduras, cornisas y restantes elementos del repertorio formal.

Todas estas bodegas tenían gran capacidad de elaboración y guarda, y ello requeriría sucesivas naves yuxtapuestas. Esta circunstancia genera interiormente secuencias de gran riqueza espacial, al integrarse visualmente todas las naves mediante arquerías de ladrillo –Bodega Arizu o Bodega El Globo en Godoy Cruz–, o bien mediante columnas de hierro fundido –Bodega Giol en Maipú–. Los nuevos materiales –hierro y cemento– y las tecnologías empleadas permiten además que el ancho de las naves aumente considerablemente.

LOS CUERPOS O NAVES DE BODEGAS

La función primordial de la bodega es albergar diversas actividades relacionadas con el proceso industrial: elaboración, conservación –crianza y añejamiento–, expendio –incluyendo el fraccionamiento–. El desarrollo de las actividades se daba en forma lineal y en horizontal, aunque en algunos casos se disponían cavas subterráneas.

Liliana Girini ha definido las zonas o espacios industriales denominados en ese tiempo “departamentos” que tenían las bodegas “modernas” hacia 1910:

1° el lugar destinado a la molienda o trituration de la uva, proceso que se efectuaba mediante moledoras, primero a mano y luego a fuerza motriz.

2° departamento de fermentación: equipado con recipientes abiertos o cerrados de madera, piletas de mampostería, de cemento armado y cubas de sidero cemento. (...) se presenta en forma de naves yuxtapuestas superficiales o semienterradas.

3° departamento de conservación: cavas o naves superficiales equipadas con cubas, toneles de roble, recipientes de sidero ladrillo, cisternas de mampostería o de cemento armado.

4° departamento de envase para la expedición: en este sector se procedía al filtrado de los vinos, por lo tanto estaba equipado con filtros además tenía una planchada, plataforma sobreelevada a lo largo de la nave, por donde se cargaban los carros primero y los vagones de ferrocarril después (Girini, 2004, pp. 28-43).



Figura 7:
Bodega Toso. Fachada tipo pantalla oculta la nave industrial.

Fuente:
Colección familia Toso (gentileza Adriana Hernández Toso), c. 1920.



Figura 8:
Bodega Toso. Prensa para molienda y equipos de fuerza motriz.

Fuente:
Colección familia Toso (gentileza Adriana Hernández Toso), c. 1920.



Figura 9:
Bodega Toso. Piletas de fermentación en cemento armado y vista de cubas de roble.

Fuente:
Colección familia Toso (gentileza Adriana Hernández Toso), c. 1920.



Figura 10:
Bodega Roca en Cañada Seca (San Rafael). Peter Gannon, constructor y propietario de la antigua Bodega La Pichana –actualmente remodelada–.

Fuente:
Colección Familia Balbi Gannon (gentileza Alejandro Roca), c. 1910.

Dada la flexibilidad del planteo morfológico e industrial, los cuerpos de las bodegas podían ser aislados o múltiples y presentar interesantes perfiles por la articulación y ritmo de las naves y el marco de los viñedos. Ha sido demostrada ampliamente su filiación con la arquitectura ita-

liana de los siglos xv y xvi de las regiones del Véneto, Lombardía y Piamonte, en relación con los lenguajes empleados. En su análisis fundacional sobre la bodega tipo de Mendoza, Rosa Guaycochea indica que

El esquema que fácilmente podemos reconocer es el del gran recinto de planta rectangular con tejado de doble pendiente, pero la clara estructuración que posee revela la obra de arquitectura elaborada que se hace presente aunque se ejecute con los materiales más modestos. Veamos: una de las caras menores de la bodega se define claramente como frente principal; una moldura horizontal completa las dos pendientes del techo: el frontón clásico surge nítidamente. (...) Los muros correspondientes a los costados más largos pueden estructurarse mediante un ritmo de pilastras o también de pequeñas aberturas. Estas simples operaciones han convertido el cobertizo en templo (Guaycochea, 1983, pp. 24-25).

Por su parte, Liliana Girini en estudios más recientes señala que

El tipo arquitectónico de las bodegas consistió en grandes volúmenes simples, cúbicos, cuyo interés estético y representativo recaía en la caja muraria, especialmente en la fachada principal. La expresión más corriente, la que resulta de la construcción (paralelepípedo con cubierta a dos aguas), condujo a una fachada clásica, muy relacionada con los templos renacentistas del norte de Italia, por su frontón triangular y su fachada plana, su portón frecuentemente en arco de medio punto y su óculo central (Girini, 2004, p. 38).

Figura 11:
Bodega San Huberto,
antigua Bodega
Pincolini, en Vistalba
(Luján de Cuyo). Vista
general.

Fotografía:
Graciela Moretti, 2007.



¿Qué comparten los edificios italianos con nuestras bodegas? Fundamentalmente el empleo de un sistema de proporciones, la simetría y el uso del ladrillo. Entre los modelos, sobresale la Villa Thiene, realizada por Andrea Palladio en Quinto Vicentino, con su fachada de ladrillo a la vista, una imagen repetida innumerablemente en nuestras bodegas mendocinas (Guaycochea, 1978, p. 71; Moretti, Roig y Santibáñez, 2006).

Resulta de gran claridad la síntesis que, acerca de la afinidad entre las bodegas y sus antecedentes italianos, realiza Eliana Bórmida:

(...) la estrecha vinculación entre Italia y Mendoza produjo un aporte cultural conjunto que enriquece fuertemente la identidad local y también proyecta hacia el mundo la identidad italiana. Dentro de este patrimonio tangible, uno de los componentes principales es la arquitectura de los grandes establecimientos vitivinícolas de las primeras décadas del novecientos; verdaderas Catedrales del Vino, al decir de la época, debido a sus extraordinarias características dimensionales, volumétricas y formales, que las hacían sólo comparables a estos edificios religiosos (2004, p. 117).

En todos los oasis mendocinos el esquema general en este período se mantiene con algunas variantes. Según las zonas y jerarquía de las bodegas, los materiales empleados en su construcción son adobe, ladrillo a la vista e incluso quincha, sistema constructivo empleado en tierras de escasa resistencia como Corralitos, Rodeo de la Cruz o Colonia Segovia, en el departamento de Guaymallén.

LOS RECIPIENTES PARA LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL VINO

Para la fermentación a comienzos del siglo xx y siguiendo las tendencias francesa y californiana, comienza a utilizarse el cemento armado para la construcción de piletas de bodegas (*El cemento armado en las bodegas*, s/f). Estas se realizaban en los sótanos de las naves, aprovechando al máximo el espacio disponible.

Para la conservación del vino se utilizaban vasijas de madera, algunas de roble de Nancy. Aún se conservan los casi centenarios toneles de Escorihuela -68 mil litros- y de Giol -75 mil litros-, considerado en 1910 la vasija vinaria más grande del mundo.

VALORACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS
DE ESTE PERÍODO –HASTA 1930– EN EL OASIS
NORTE DE MENDOZA

En el departamento de Godoy Cruz: Bodega Filipini, Bodega Calise, Bodega La Germania, Bodega Tonelli, Bodega El Globo –Tomba–, Bodega Escorihuela y Bodega Arizu (MHN).

- En el departamento de Maipú: Bodega La Colina de Oro y los Chalets de Giol y Gargantini (MHN), Bodega Furlotti, Bodega La Superiora, Bodega Bertona, Bodega Tupungato –Gabrielli & Baldini–, Bodega Rutini, Bodega Cavagnaro –actual Trapiche– y Bodega Nerviani.
- En el departamento de Guaymallén: Bodega Tirasso –Bodega Santa Ana–, Bodega Bombal, Bodega Toso, Bodega Piccione y Bodega Los Leones.
- En el departamento de Luján de Cuyo: Bodega Pincolini –actual San Huberto–, Bodega Weinert y Bodega Lagarde.

*BODEGA CAVAGNARO –ACTUAL BODEGA
TRAPICHE–, MAIPÚ*

A pocos metros de la Estación Coquimbito situada sobre el ramal Mendoza-Retiro del Ferrocarril General San Martín se encuentra el establecimiento modelo que construye el bodeguero italiano Angel Cavagnaro, al desvincularse de la sociedad que tenía con Felipe Rutini –Bodega Rutini & Cavagnaro, posteriormente Bodega La Rural–. El conjunto construido en la década del veinte contaba con todos los adelantos tecnológicos y constructivos. El casco está estructurado por dos ejes circulatorios muy fuertes, el camino principal de acceso que lleva hacia la bodega propiamente dicha y un camino secundario que lo cruza a mitad de su recorrido. En el cuadro suroeste se ubica el sector más importante, correspondiente a la bodega y sus anexos protegidos por una muralla perimetral. La nave principal se construye paralela al ramal ferroviario que ingresaba exclusivamente a la bodega. El diseño de la nave incluía el de una plataforma que facilitaba el traspaso directo de la producción, desde el interior de la bodega hacia los vagones. En una posición central en el patio de labores y dominando el conjunto, estaba la caldera que abastecía tanto a la bodega como a la aceitera y, junto a ella, la correspondiente chimenea de ladrillo. Una mención especial merece



Figura 12:
Bodega Trapiche, antigua Bodega Cavagnaro, en Coquimbito (Maipú). Imagen de la bodega en proceso de restauración, 2007.

el diseño de las fachadas realizadas con ladrillos italianos. La fachada este es la más representativa de la bodega. Posee un fuerte basamento de piedra –tipo mastaba– sobre el que se apoya la caja muraria de ladrillo, horadada por las aberturas que se usaban para que ingresara la uva a los lagares para su molienda.

Al apartarse de los modelos tradicionales en donde las fachadas se inspiran en templos clásicos, la Bodega Cavagnaro consolida un nuevo tipo cuyos referentes son algunos palacios o edificios públicos venecianos. En Mendoza ya se habían desarrollado algunas fachadas de tipo palaciego como en la Bodega Weinert o en la Bodega Tonelli. (Moretti, 1999)

El conjunto se completa con diversas viviendas: las casas gemelas rodeadas por olivares que enmarcan el ingreso principal, la casa racionalista construida en los años 50 para residencia de Rómulo Cavagnaro, hijo del fundador y director técnico del establecimiento, y otros locales de administración y vivienda de técnicos.

En la década de 1970, los herederos de Cavagnaro venden la propiedad al bodeguero sanjuanino Santiago Graffigna que la mantiene en actividad hasta la década del ochenta. Después las instalaciones son primero arrendadas y luego en el 2006 vendidas a la Bodega Trapiche (Grupo Peñaflor). Actualmente el casco de la bodega está siendo refuncionalizado tanto para elaboración de vino como para desarrollar actividades relacionadas con el turismo del vino.

*LAS BODEGAS MÁS RELEVANTES DE ESTA ÉPOCA
EN LOS RESTANTES OASIS DE MENDOZA*

- En el Oasis Central (zona este) sobresalen dos conjuntos del departamento de

Rivadavia: la Bodega Tittarelli (en Los Campamentos) y el establecimiento de Bautista Gargantini (en La Florida), un verdadero poblado vitivinícola de gestión patronal, con capilla, barrios de trabajadores, escuelas y clubes.

- En el Valle de Uco se destaca la Estancia Ancón y su Bodega Bombal que posee una de las casas patronales de mayor riqueza arquitectónica, cuyo parque fue diseñado por Charles Thays.
- En el Oasis Sur, se distinguen la Bodega La Abeja (1883), cuyo creador fue el francés Rodolfo Iselin, fundador junto con el ingeniero Julio Balloffet de la Colonia Francesa; la Bodega Bianchi; la Bodega La Pichana (actual Bodega Roca) en Cañada Seca; la Bodega Goyenechea (1868) en La Vasconia, y la Bodega Arizu (MHN), establecimiento vitivinícola modelo fundado por Balbino Arizu, y verdadero motor del pueblo de Villa Atuel, surgido a partir de la apertura del canal Izuel en 1905.

El patrimonio de la producción vitivinícola en la etapa de la masificación

En 1959 se crea el Instituto Nacional de Vitivinicultura (Ley No. 14878/59), organismo que tiene como objetivo primordial normar la industria del vino en el país.

A partir de la década del 60, las bodegas comienzan a privilegiar cantidad por sobre calidad, debido a que aumenta el consumo de vino común, el "vino de mesa". Se observa el fenómeno del reemplazo de cepas finas –entre ellas Malbec o Cabernet– por otras variedades: "Criollas", Pedro Giménez o Bonarda. Por otro lado, comienzan a utilizarse tierras ubicadas en zonas de llanura que

poseen agua subterránea, con lo cual los nuevos viñedos se sitúan fuera de los oasis irrigados (Bórmida, Moretti, 2005, p. 89).

Ya desde el período anterior y a través del ferrocarril, los grandes emporios trasladaban el vino a granel en vagones desde Cuyo hasta sus fraccionadoras en Capital Federal; allí lo almacenaban en grandes piletas y luego lo embotellaban para distribución y venta. Son representativos de esta situación los conjuntos ubicados junto al ramal del F. C. Pacífico –actual F. C. San Martín–: Peñaflo, Giol –estatizada en 1954 y privatizada en 1989–, que estaban ubicadas en Palermo Viejo; Tomba en La Paternal; Nerviani y Filippini, entre otras. Al ponerse en vigencia en 1984 la Ley No. 23149 de fraccionamiento de vinos en origen, algunos de estos edificios se cierran y abandonan, y otros se destinan a usos administrativos.

En el campo de la arquitectura del vino se produce una situación análoga. Las bodegas son consideradas como simples contenedores y no se les asigna un valor de calidad en cuanto a diseño; priman la productividad y la funcionalidad por sobre los valores arquitectónicos y simbólicos. La tipología de bodega que caracteriza a este momento es la de nave-galpón, cuya cubierta es un tinglado abovedado.

Se destacan algunas obras que reflejan avances tanto en materia enológica como en materia constructiva y tecnológica; entre ellas:

- La torre Vinaria "Sernaggiotto" (1968), diseñada por el enotécnico Emilio Sernaggiotto como una eficiente máquina de vinificación para la Escuela Vitivinícola y Frutihortícola de Don Bosco, en Rodeo del Medio (Maipú).
- La Bodega Etchart (1975) en Luján de Cuyo, realizada con vigas y cubiertas pretensadas.

Otro rasgo característico de este tiempo fue el cierre de numerosas pequeñas bodegas y la quiebra de los grandes imperios vitivinícolas Filippini en 1979 y Greco en 1980, que provocaron la clausura de las plantas, el consecuente abandono del patrimonio arquitectónico y, en algunos de los casos, la depresión de los pueblos que vivían de ellas. El Grupo Greco tenía 44 empresas, siendo las principales las de la industria vitivinícola: bodegas como Furlotti y Arizu en Mendoza, y Talacasto y Resero en San Juan. Este verdadero emporio llegó a administrar 204.000 hectáreas de viñedos (Bustos, 2006).

Figura 13:
Bodega Etchart (Luján de Cuyo). Vista general de las naves industriales, 2007.



La nueva arquitectura del vino: patrimonio del futuro

A principios de los años noventa la industria vitivinícola comienza una lenta pero creciente recuperación. Diversos factores contribuyen a ello: la reconversión de viñedos a partir del remplazo de cepas “comunes” por cepas “finas”, la estabilidad de los mercados, la actualización de tecnología de elaboración, la capacitación de profesionales en el campo agronómico y enológico, y también las tendencias globales de revalorización de la cultura del vino.

En un primer momento, se inician los reciclajes e intervenciones en bodegas tradicionales: recuperando cavas y poniendo en valor algunas fachadas de conjuntos industriales, pero aún sin generar nuevos modelos o tipologías. A la región de Cuyo comienzan a llegar capitales extranjeros que adquieren bodegas y viñedos y se inicia una nuevo auge vitivinícola en donde el rol de la arquitectura y los arquitectos, el diseño gráfico y el marketing tienen tanto protagonismo como la producción del vino.

A fines de los noventa se inicia la construcción de nuevas bodegas tanto en los oasis vitivinícolas consolidados como en nuevas tierras de muy buena calidad pero que no contaban con irrigación por medio de canales. En ellas se aplican los nuevos sistemas de conducción de agua: goteo u otros. La preservación del medio ambiente y del paisaje es un rasgo que caracteriza a las bodegas de reciente planta.

Así como los vinos que se producen son de gran calidad y compiten a nivel mundial con regiones vitivinícolas de gran tradición, los edificios son también objeto de análisis y cuidado diseño. Las nuevas “catedrales del vino” (Moretti, 2000) tienen volúmenes contundentes. Pueden ser de uno, dos o más niveles, con o sin subsuelo (cavas), con plantas centralizadas, lineales, articuladas o fragmentadas. Adoptan estos partidos de acuerdo con lineamientos y requerimientos de los hacendados del vino: los enólogos, que hacen valer su método de elaboración a la hora de generar una nueva construcción.

Los sectores que deben considerarse en los conjuntos actuales son: recepción de vendimia; naves de fermentación y conservación; naves de crianza y guarda; planta de embotellado; depósito de insumos secos; depósito de producto terminado; área de expedición; laboratorio; servicios



Figura 14:
Bodega Andahue (Luján de Cuyo).
Fotografía:
Graciela Moretti, 2007.

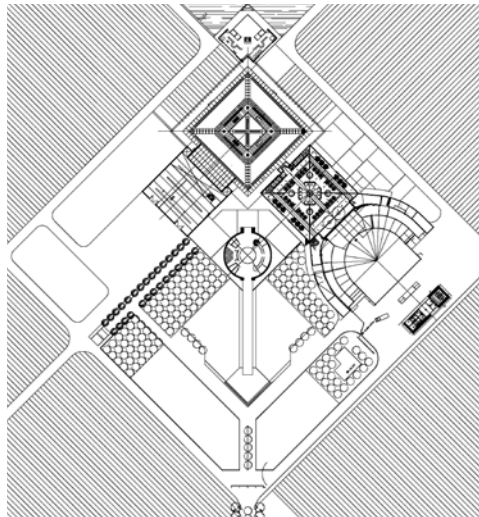


Figura 15:
Bodega O. Fournier en La Consulta (San Carlos). Planta.
Fuente:
Estudio Bórmida & Yanzón (2003).



Figura 16:
Bodega Tapaus en Lunlunta (Maipú). Vista plaza de ingreso, 2007.

de personal; administración y áreas de turismo (Bórmida, 2007). Salvo escasas excepciones, en ninguna bodega se da alojamiento para trabajadores ni técnicos.

En cuanto a lenguajes y materiales utilizados en los conjuntos nuevos, encontramos dos posturas: la de aquellas bodegas que reinterpretan el lenguaje de las tradicionales por medio de imitación de fachadas o del uso de mampostería de ladrillo, y la de aquellas que reformulan la morfología de la bodega generando un tipo nuevo.

En el primer grupo se observan bodegas ex novo que intentan recuperar aquel espíritu de la



Figura 17:
Bodega O. Fournier en La Consulta (San Carlos). Ingreso principal al conjunto de tipo fragmentado, 2007.

Figura 18:
Killka en Bodega Salentein (Alto Valle de Uco). Galería de Arte, 2007.

Figura 19:
Hotel rural en Agrelo (Luján de Cuyo). Vista general de habitaciones entre viñedos, 2005.



tradición arquitectónica de la industria vitivinícola a través de un ropaje que simula ser el de aquellas fachadas de ladrillo con óculos, remates y ornamentos, pero que carecen de autenticidad al sólo recrear una forma vacía de contenido.

En el segundo grupo observamos múltiples opciones, inclusive en aquellas que también utilizan el ladrillo a la vista, como es el caso de Bodegas Salentein, en el alto Valle de Uco:

- Muros con aglomerados de cantos rodados como en Bodega El Portillo (Tunuyán).

- Muros de pircas o piedras como en Bodega Séptima (Luján de Cuyo) o Bodega Tapaus (Maipú).
- Muros con revoques orgánicos como en Bodega Pulenta (Vistalba, Luján de Cuyo).
- Morfologías con reminiscencias mexicanas como Bodega Catena (Luján de Cuyo) o Bodega Flechas de los Andes (Tunuyán) del complejo Clos de los Siete.
- Muros de bloques de hormigón, para bodegas semienterradas y cubiertas con verde, como en Bodega Dolium (Luján de Cuyo).
- Muros de hormigón visto, en el caso de la Bodega O. Fournier (San Carlos), símbolo de la bodega contemporánea, con rasgos futuristas en sus cavas de hormigón armado y pasarelas de hierro.

En general, las nuevas propuestas apuestan a la diversidad más que a la unidad. Ya no existe aquel edificio característico como lo era la antigua bodega mendocina que revelaba ser parte de una serie, manifestaba tener una historia compartida y ostentaba un pasado en común.

El turismo cultural y enológico

Las bodegas de Mendoza en la actualidad combinan tres grandes industrias: la industria del vino –elaboración–, la industria de la construcción –arquitectura– y la “industria del turismo” –cultural y enófilo–. Tanto en las bodegas tradicionales –restauradas o refuncionalizadas– como en las recientes, cobran importancia los espacios complementarios, los espacios destinados a la sociabilidad. Es así como aparecen actividades asociadas a lo industrial pero que requieren en muchos de los casos la puesta en valor del patrimonio vitivinícola:

Museos y Salas de Arte: entre los primeros se destaca el Museo del Vino creado por Francisco Reina Rutini en 1945 –en Bodega La Rural–, con la mayor colección de patrimonio mueble –vitivinícola– en el país; y entre las segundas, la sala de arte en Bodega Navarro Correas.

Multiespacios en bodegas antiguas: Forum, en Bodega Tomba –inaugurado en 1993 y demolido en 1996–; Bodega Centenario –en antigua Bodega Bombal–, y Killka, obra inaugurada en 2006 dentro de la Bodega Salentein que contiene una sala de arte con su colección privada, salas

de exposiciones temporarias, auditorio, microcine, sala de conferencias y un restaurante.

Restaurantes en bodegas antiguas o casonas de fincas tradicionales: 1884, en Bodega Escorihuela; Terruño, en el Club Tapiz en la antigua Bodega Chini; Almacén del Sur, en antigua casona Zanichchelli.

Restaurantes en bodegas nuevas: La Casa del Visitante, en Bodega Familia Zuccardi; La Bourgon, en Bodega Pulenta; Urban, en Bodega O'Fournier, y el restaurante en Bodega Viñas del Golf, ganadora 2008 de la medalla de oro nacional en el concurso "The Best of Wine Tourism", organizado por la red global gwc (Great Wine Capitals).

Hoteles y posadas rurales: como los de la Bodega Baquero, Bodega Cechin, Finca Agalgisa, Posada Salentein, Posada Pulenta, Posada en Viñas del Golf –antigua casona Norton– y Cavas Wine Logde, entre otras.

Desde el año 2005, en que Mendoza ingresa a la red global Great Wine Capitals, gwc, todos los años participa en el certamen The Best Of, que tiene como objetivo premiar a las bodegas que desarrollan actividades relacionadas con el enoturismo. Las categorías son: Arquitectura, Parques y Jardines, Arte y Cultura, Alojamiento, Experiencias relevantes del turismo del vino, restaurantes en bodegas, servicios relacionados con el turismo y prácticas sustentables en el turismo del vino.

Esta circunstancia provoca una revalorización de la cultura del vino, ya que temas como calidad ambiental, preservación e historia son algunos de los valores a los que se apunta para que los conjuntos industriales de hoy muestren no sólo lo mejor de sus productos, el vino, sino de su arquitectura y patrimonio.

Las bodegas de Mendoza y el patrimonio del vino desde la mirada historiográfica

Con el objeto de dar un enfoque diferente al tema del patrimonio vitivinícola en Mendoza, se han analizado publicaciones correspondientes a cuatro momentos significativos de la historia de la arquitectura del vino en Mendoza. Las obras tienen una distancia entre ellas –aproximada– de treinta años: 1910, 1940, 1978 y 2005. En ellos se observa cómo era la mirada sobre estos edificios industriales y el valor que se le asignaba al patrimonio tangible e intangible en cada momento. A la vez, se analizarán los departa-

mentos y oasis que han estado a la cabeza de su región en cada período y cuáles son los establecimientos de máxima relevancia histórica y arquitectónica.

Bodegas consignadas en el Álbum del Centenario de 1910

El libro que prepara la Provincia de Mendoza para celebrar el primer centenario de la Revolución de Mayo es claro en cuál es la actividad que nos representa. Casi un 40% de la producción editorial está destinado a mostrar diversas bodegas de Mendoza, organizadas por departamentos. Cada bodega se presenta con textos que señalan la historia de la firma y no se indica autor de textos; sólo en algunos casos figuran los créditos fotográficos, destacándose entre ellos la firma Casa Modelo o los nombres de Augusto Streich y Vicente Setaro, reconocidos fotógrafos de la Mendoza de principios del siglo xx.

Acompañan a la historia de bodegas y bodegueros, imágenes de los conjuntos industriales, vistas aéreas, fachadas principales, perspectivas de las naves y cavas subterráneas, las etiquetas de barricas, sello de marca del producto que generalmente incluía en el diseño la imagen del edificio vitivinícola como emblema. En algunos de los casos se mostraban también los viñedos y las casas patronales, desde las cuales se dominaba el paisaje, apreciándose ya en aquel momento una gran diversidad en los lenguajes adoptados para esta tipología residen-



Figura 20: Publicaciones analizadas. Collage de tapas y láminas de los libros analizados.

Fuente: Elaboración propia a partir de las siguientes imágenes:

- Arriba: *Álbum del Centenario* (1910).
- Abajo izq.: *Guía de Mendoza* (1940).
- Abajo centro: *Guaycochea de Onofri* (1978).
- Abajo der.: *Bórmida y Moretti* (2005).

Tabla 1:
Distribución por departamentos de las bodegas y viñedos consignados en la publicación. Se mantiene el orden secuencial.

Fuente:
Elaboración propia a partir de Álbum del Centenario (1910).

Departamento	Cantidad de bodegas	Oasis al que pertenece	Bodegas y establecimientos vitivinícolas presentes
Maipú	14	Norte	Bodegas más representativas del departamento: La Colina de Oro (Giol y Gargantini) (15 páginas) Dácomo (3 páginas) y El Cometa (3 páginas) Resto de bodegas presentes: Baudrón, Brandi, Bratton, Chini, Lava, López, La Peregrina (Pommez) Renaldi, La Rural (Rutini & Cavagnaro), Schmidt
Godoy Cruz	10	Norte	Bodegas más representativa del departamento: Establecimiento de Domingo Tomba (10 páginas) Bodegas Arizu (10 páginas) Resto de bodegas presentes: Honorio Barraquero, Trapiche (Benegas), López Casariego, El Pingo (Latino y Del Bono), Escorihuela, La Pirámide (Filippini), La Germania, Pelegrina
Guaymallén	10	Norte	Bodegas más representativas del departamento: Bodega Tomba en el Sauce (5 páginas) Bodega Toso (3 páginas) Resto de bodegas presentes: Santa Rosa (Bacigalupo), Belgrano (Camere, Piaggio), Buena Nueva (Dutto), Miguel Escorihuela, Morichetti, Piccione, La Trentina (Sartori y Mosquera), El Sauce (Tomba)
Luján	7	Norte	Bodegas más representativas del departamento: Tomba hermanos (5 páginas) Otras bodegas: García, Lavenir, Manen, Mosso, Martínez, José Mosso
San Martín	5	Oasis central, zona este	Bodega más representativa del departamento: Bodega Fuseo y Pouget (establecimiento vitivinícola y ganadero) doble página Otras bodegas: Citón, Catapano, Libanti, Barón von Toll
Ciudad de Mendoza	5	Oasis norte	Bodegas más representativas del departamento: Moretti Hnos. y Vicchi Hnos. (3 páginas cada una) Otras: Arbillaga Hnos., Villa Carolina (Falciani), El Purgatorio (Mercader)
Rivadavia	6	Oasis central, zona este	Bodegas más representativas del departamento: Rufino Ortega (hijo), en La Libertad (3 páginas) Resto de bodegas presentes: Los Cardos (González Videla), La Coqueta (González), Ozán, La Lugano (Ronchetti y Galletti), Reducción (Videla)
Junín	1	Oasis central, zona este	Única bodega consignada: Guillot (una página) en Los Barriales
San Rafael	3	Oasis sur	Bodegas más representativas del departamento: Cornu (cuatro páginas) Resto de bodegas presentes: Iselin, Olsece
Las Heras	3	Oasis norte	Bodegas presentes en el capítulo: Emilio Bianchi, Emilio y Mario Videla, Santa María (Reissig) (una página cada una)
Total de bodegas	64		

cial: desde casonas tradicionales con galerías, que mantenían los esquemas poscoloniales, hasta villas de inspiración italiana o casonas pintorescas.

Se le daba enorme importancia al tema de la modernidad, indicando las máquinas importadas con que contaban las bodegas, filtros, moledoras, etc. También se le daba destacado lugar a los sistemas constructivos empleados en los edificios, indicándose como un valor el uso del cemento armado, tanto para piletas de vino como para los propios edificios industriales.

Este álbum constituye una fuente de enorme valor desde el punto de vista documental, porque la mayoría de los establecimientos consignados no han llegado hasta nuestros días. Algunos han sido desmantelados totalmente; otros sólo conservan ciertos fragmentos que testimonian algunos de los elementos o componentes. Los predios en la mayoría de los casos fueron subdivididos, perdiéndose la unidad espacial –bodegas y viñedos– y perdiéndose un patrimonio arquitectónico único: las bodegas de las primeras décadas del siglo xx.

Sólo el 10% mantienen la actividad industrial; entre ellas: Escorihuela, Dácomo –actual Fecovita–, Giol –Cooperativa Lumai–, La Rural, Baudrón, Toso e Iselín –actual La Abeja.

Otros conjuntos han sido refuncionalizadas como hoteles rurales o restaurantes, como la antigua Bodega Chini –actual Club Tapiz–, y varios esperan aún un reciclaje o restauración que los devuelva al circuito productivo.

Bodegas consignadas en la Guía de Mendoza de 1940

La publicación es una guía de teléfonos pero que contiene valiosos datos e información sobre instituciones, personajes y empresas de Mendoza a inicios de la década del cuarenta. Estructurada en capítulos, sólo hemos analizado cómo se da la participación de las bodegas –a través de los propietarios de cascos: los bodegueros– y de los viñateros o viticultores, como se lo ha definido en la publicación a los propietarios de fincas. Es llamativa la cantidad de hombres y mujeres que daban ese título para su inclusión en el libro. Junto con los maestros, los viñateros constituyen los dos grupos sociales de mayor representatividad. Otro rubro u oficio relacionado con la cultura del vino es el del tonelero, y figuran sorpresivamente sólo

dos en toda la provincia: uno en Capital y otro en Godoy Cruz, a pesar de que en el departamento de Maipú había varias firmas dedicadas a esta actividad. Del análisis realizado podemos observar que el 58% de los bodegueros están en el Oasis Norte le siguen el Oasis Central –26%–, el Oasis Sur –12%– y el Valle de Uco –3%–. El mismo orden se da en la cantidad de viñateros o productores de uva, aunque con una leve disminución del porcentaje en el oasis norte en favor de los restantes: 48, 33, 16 y 3%, respectivamente.

Los viticultores duplican a los viñateros, observándose una curiosa situación: el segundo lugar en el rubro viticultor está en Capital, un departamento que en la actualidad no tiene ningún viñedo, a excepción del viñedo ornamental que existe en La Enoteca, centro temático del vino.

Sobresalen en cada oasis los departamentos de Maipú, San Martín, San Carlos y San Rafael. Ostentan la mayor actividad tanto vitícola como vinícola. La guía es un claro testimonio del auge de la producción en este momento. Le dedica varias páginas en el capítulo de turismo a la presentación de diferentes circuitos, en los que se incluyen las bodegas de Mendoza. Ya en esa época los establecimientos estaban preparados para recibir a los turistas, a quienes se les hacía un tour mostrando los procesos de elaboración del vino, concluyendo en las típicas degustaciones. Otro tema al que se le da gran desarrollo es al de la Fiesta de la Vendimia, cuya primera edición se había realizado en 1936.

Bodegas consignadas en el libro Arquitectura de Mendoza (1978)

Por primera vez se considera a los edificios vitivinícolas como parte del patrimonio de Mendoza. Rosa Guaycochea, licenciada en historia del arte, inicia los estudios sobre el tema, primero en el libro *Arquitectura de Mendoza* (Guaycochea, 1978) y luego en un artículo publicado en *Summarios* –bajo la edición de Marina Waisman– (Guaycochea, 1983). Son los primeros estudios sobre el tema. Y en ellos se realiza una periodización y una caracterización según tipos, y se presentan los casos emblemáticos. Muchos de ellos luego serían demolidos. En ese período aún no existía una conciencia sobre el valor de estas obras.

Maipú es el departamento que tiene más menciones en el libro en cuanto a casos de arquitectura industrial. Guaycochea toma tres períodos:

Tabla 2:
Bodegueros y viñateros de Mendoza -por departamentos- hacia 1940.

Fuente:
Elaboración propia a partir de Giménez Puga (1940).

Departamento	Cantidad de bodegueros	Cantidad de viñateros	Oasis al que pertenece
Capital	18	357	Oasis norte
Alvear	33	16	Oasis sur
Godoy Cruz	49	103	Oasis norte
Guaymallén	184	336	Oasis norte
Junín	80	290	Oasis central
La Paz	8	1	Oasis central
Las Heras	40	71	Oasis norte
Lavalle	29	58	Oasis norte
Luján de Cuyo	132	155	Oasis norte
Maipú	254	315	Oasis norte
Rivadavia	101	285	Oasis central
San Carlos	19	38	Valle de Uco
San Martín	115	336	Oasis central
San Rafael	111	445	Oasis sur
Santa Rosa	14	35	Oasis central
Tunuyán	10	25	Valle de Uco
Tupungato	10	30	Valle de Uco
Total	1207	2896	

Tabla 3:
Bodegas y casas patronales por departamento, en relación con obras generales.

Fuente:
Elaboración propia a partir de Guaycochea de Onofri (1978).

Departamento	Obras consignadas	Cantidad de bodegas	Casas relacionadas	Total	%	Observaciones
Capital	1	1 100%	0 0%	1	100%	Se mencionan ruinas de bodega en la cuarta sección
Guaymallén	12	2 16%	1 8%	3	25%	Oasis norte
Godoy Cruz	10	5 50%	2 20%	7	70%	Oasis norte
Luján de Cuyo	13	4 31%	3 23%	7	54%	Oasis norte
Las Heras	9	2 22%	1 11%	3	33%	Oasis norte
Lavalle	1	0 0%	0 0%	0	0%	Oasis norte
Maipú	18	7 87%	5 28%	12	67%	Oasis norte
Junín	3	0 0%	0 0%	0	0%	Oasis central - zona este
Rivadavia	3	1 33%	0 0%	1	33%	Oasis central - zona este
San Martín	1	0 0%	0 0%	0	0%	Oasis central - zona este
San Carlos	3	0 0%	1 33%	1	33%	Valle de Uco
Sin ubicación	1	0 0%	0 0%	0	0%	
Total	75	22 29%	13 17%	35	46%	

Tabla 4:
Bodegas, casas patronales y casas de bodegueros consignadas en el Oasis Norte.

Fuente:
Elaboración propia a partir de Bormida y Moretti (2005).

Departamento	Sitios y edificios consignados	Cantidad de bodegas	Casas relacionadas	Total	%	Observaciones
Capital	89	1 1%	10 11%	11	12%	Antigua bodega de la Escuela de Agronomía
Godoy Cruz	12	3 25%	0 0%	3	3%	
Luján de Cuyo	23	9 39%	3 13%	12	52%	
Maipú	19	10 52%	2 10%	12	63%	
Guaymallén	14	1 7%	1 7%	2	14%	
Las Heras	7	1 14%	0 0%	1	14%	
Total	164	25 15%	16 10%	41	25%	

el primero hasta 1835; el segundo 1835-1885; y el tercero hasta 1925, seleccionando aquellas construcciones representativas de la arquitectura vernácula de Mendoza. Surgen así como líderes en arquitectura del vino por regiones: Maipú, Rivadavia y San Carlos, de los Oasis Norte, Central y Valle de Uco, respectivamente.

Bodegas consignadas en la Guía de Arquitectura de Mendoza (2005)

Para el desarrollo de esta publicación se cuenta con dos valiosos trabajos realizados a fines de la década del noventa: el Preinventario de Bodegas del Oasis Norte (Villalobos, 1999) y la Red Provincial del Patrimonio de Mendoza (Moretti y otros, 2007) que habían registrado, por un lado, el universo de establecimientos vitivinícolas del oasis del río Mendoza y, por otro, el universo de establecimientos de toda la provincia, incluyendo a los últimos emprendimientos inaugurados en el alto Valle de Uco, las nuevas tierras en las que se insertan las bodegas del siglo XXI. La Guía tiene un capítulo especial sobre Arquitectura del Vino (Bórmida, 2005) y fichas sobre los casos más representativos del área metropolitana de Mendoza (Oasis Norte).

Analizando la composición de los casos seleccionados, observamos que el 25% de los sitios y edificios seleccionados como muestra de lo más representativo de la arquitectura de Mendoza, corresponde a los edificios de bodegas y viviendas relacionados con los propietarios de bodegas o viñedos, incluyendo en este último grupo tanto a las viviendas patronales situadas junto a los cascos industriales como a las casas que construyeron en la ciudad o zonas suburbanas.

Las Bodegas de Mendoza y el patrimonio del vino desde la mirada de la gestión

La Secretaría de Cultura, a través de la Dirección de Patrimonio Cultural, desarrolla dos programas destinados al reconocimiento del patrimonio cultural de Mendoza: la Red Provincial del Patrimonio (2001) y el Sistema de Información Patrimonial, SIP (2005). Sus objetivos son el establecimiento de una red con los municipios para realizar gestiones conjuntas y la realización de dos registros: uno de Bienes Tangibles –georreferenciado– y otro de Bienes Intangibles. Ambos registros in-

cluyen no sólo aquellos elementos reconocidos y que gozan de alguna protección ya sea nacional, provincial o municipal, sino también los bienes que la propia comunidad reconoce como propios y que forman parte de la identidad de cada departamento, distrito o barrio mendocino.

Mendoza está dividida en dieciocho departamentos que constituyen unidades de territorio con identidad propia, cuya administración política está dada por un gobierno municipal. A partir de esta diversidad cultural en la que el patrimonio no es una materia ajena, se han integrado regionalmente los departamentos, generándose las siguientes áreas, en coincidencia con los oasis vitivinícolas: Oasis Norte, incluye a los municipios del área metropolitana, Zona Este –Oasis Central–, Valle de Uco y Oasis Sur.

En este primer lustro se establecieron los lineamientos generales y particulares, se diseñó una metodología de trabajo y se generaron convenios con organismos internacionales e instituciones provinciales –estatales y privadas– para un mejor desarrollo y optimización de los recursos. De los 2050 bienes registrados en la Red, el 64% se concentra en la región norte, quedando el 36% distribuido entre las restantes.

Con el objeto de revertir esta situación de desequilibrio y contribuir a los estudios en zonas menos analizadas, el Fondo Provincial de la Cultura propicia desde 1998 la realización de inventarios departamentales y temáticos, a

The screenshot shows a web-based form for the 'RED PROVINCIAL DEL PATRIMONIO'. The main title is 'RED PROVINCIAL DEL PATRIMONIO' with a logo for 'turismo y cultura' and 'DIRECCION DE PATRIMONIO HISTORICO - CULTURAL'. The specific record is for 'BODEGA ARIZU' (ID: 0022). The form is divided into several sections:

- DENOMINACION:** BODEGA ARIZU
- UBICACION:** Region: MZA; Departamento: GODOY CRUZ; Ciudad: Av. San Martín 1515
- CATEGORIA:** Inmueble - Sitio; Arquitectura industrial; Bodega, Administración y viviendas
- DATOS CATASTRALES:** Catastro provincial: 05010400110000100001; Pédimento municipal: Sup. terreno: 1000 m²; Sup. edificable: 1000 m²; Nº de parcelas: 1
- DATOS LEGALES:** Propiedad original: Bienes Ajenos; Tipo de propiedad: Enajenado; Propietario: CENOSUO / JUMBO
- DATOS DEL BIEN:** Estado / cultura: Necesitaria; Época: s. XX primera mitad; Año: 1885-1910; Remodelaciones: 1920 (Rafael Álvarez), 1940 (Miguel Ríos, Ing. Edmundo Pons); Autor: Álvarez, Rafael J.; Uso original: Industrial; Uso actual: Sin uso; Material / técnica: Madera (varias)
- LEGISLACION:** Leyes nacionales (1967, 1968, 1970) and provinciales (1995)
- SITUACION ACTUAL:** Estado de conservación: Bueno; Nivel de deterioro: Alto; Nivel de protección: Alto; Estado de integridad: Alto
- VALORACION DEL BIEN:** Incluye una tabla de valoración por criterios como 'Valor histórico', 'Valor estético', 'Valor científico', etc.

Figura 21:
Ficha-Registro Bodega Arizu (Godoy Cruz).
Fuente:
Red Provincial del Patrimonio (2007).

Tabla 5:
Bodegas registradas en la Red Provincial del Patrimonio de Mendoza.

Fuente:
Elaboración propia a partir del Sistema de Información Patrimonial.

OASIS	DEPARTAMENTO	BIENES REGISTRADOS EN LA RED	CANTIDAD DE BODEGAS	PORCENTAJE EN RELACION CON EL PROPIO DEPARTAMENTO (%)
NORTE	CAPITAL	399	1	0,3
NORTE	GODOY CRUZ	205	27	13,2
NORTE	GUAYMALLÉN	164	89	54,3
NORTE	LUJÁN DE CUYO	176	101	57,4
NORTE	MAIPÚ	251	193	76,9
NORTE	LAS HERAS	105	22	21
NORTE	LAVALLE	19	2	10,5
ZONA ESTE	SAN MARTÍN	96	31	32,3
ZONA ESTE	JUNÍN	35	5	14,3
ZONA ESTE	RIVADAVIA	69	26	37,7
ZONA ESTE	LA PAZ	40	4	10
ZONA ESTE	SANTA ROSA	31	6	19,4
VALLE DE UCO	TUPUNGATO	26	1	3,8
VALLE DE UCO	TUNUYÁN	54	10	18,5
VALLE DE UCO	SAN CARLOS	83	11	13,3
OASIS SUR	SAN RAFAEL	155	25	16,1
OASIS SUR	GENERAL ALVEAR	122	10	8,2
OASIS SUR	MALARGUE	20	0	0
TOTAL		2050	564	27,5

cargo de hacedores culturales. Es el caso de los preinventarios de patrimonio vitivinícola (1998) y ferroviario (2004), y de los preinventarios de Godoy Cruz (1999), San Martín y Santa Rosa (2004) y Alvear (2005). Todos estos trabajos se van incorporando tanto a la Red como al SIP. A partir de los últimos registros cargados, el panorama actual con respecto al patrimonio del vino en Mendoza es el siguiente: de los 2050 bienes registrados, el 27,5% corresponde a bodegas tradicionales o contemporáneas.

En relación con su protección y legislación: sólo cuatro conjuntos tienen una protección como Monumentos Históricos Nacionales: la Bodega Panquegua, la Bodega Arizu –en Godoy Cruz–, la Bodega Arizu –en San Rafael– y los chalets de Giol y Gargantini –casas patronales–, todas bajo el Decreto Nacional No. 339/1999. En tanto, con protección provincial, sólo dos bodegas han accedido a ella: la Bodega Arizu –Godoy Cruz– y la Bodega El Faraón, en General Alvear. Finalmente, con protección municipal se observan cuatro bodegas: Panquegua, Guevara, Faraón y Pío Aras –San Rafael–. El resto no posee protección legal y su riesgo de desaparición es alto.

Estos cuadros estadísticos refuerzan el concepto de que, dentro del patrimonio de Mendoza, el patrimonio vitivinícola ocupa un rol fundamental y decisivo, y de que en este marco existen, a su vez, ciertos departamentos líderes tanto por la cantidad como por la calidad de los conjuntos

–bodegas y viñedos–. Maipú, San Martín, San Carlos y San Rafael son los referentes en sus respectivos oasis, privilegio que no es reciente sino que se puede verificar a través de la comparación realizada en el tercer punto de este trabajo, en donde fueron siempre estos departamentos lo que se erigieron en cabezas de serie en relación con la arquitectura del vino.

Referencias

- AA.VV. (2006). *Narrando historias entre canales, acequias e hijuelas*. Recuperado en agosto 24, 2007, disponible en <http://institucional.mendoza.edu.ar/proyectos/museo1/historia/1-030a/agua.htm>
- Álbum del Centenario (1910). *Provincia de Mendoza, 25 de mayo 1810-1910*. Mendoza.
- Bórmida, E. (2001). "Paisajes culturales de la vid y el vino". Ponencia presentada en VII Seminario Internacional sobre Patrimonio Paisajista, "Nuestro patrimonio paisajista: los paisajes culturales". La Plata: Laboratorio de Investigaciones y el Ambiente, LINTA, Centro de Investigaciones Científicas, CIC.
- Bórmida, E. (2003). "Patrimonio de la industria del vino en Mendoza: fuerza y riqueza del trabajo colectivo". En: *Patrimonio industrial. Fuerza y riqueza del trabajo colectivo*. Buenos Aires: Centro Internacional para la Conservación del Patrimonio, CICOP.

- Bórmida, E. (2004). "Las catedrales del vino. Una historia que une a Italia y Mendoza". En: Gargiulo, J. y Borzi, A, *Il vino si fa così. Transferencias en las ciencias de la enología y la vitivinicultura entre Italia y Mendoza*. Mendoza: Polo Rossi.
- Bórmida, E. (2005). "La arquitectura del vino". En: Bórmida, E. y Moretti, G. (Eds.), *Guía de Arquitectura de Mendoza*. Sevilla: Junta de Andalucía, pp. 79-97.
- Bórmida, E. (2007). "Patrimonio de la vitivinicultura en Mendoza: Patrimonio y actualidad". En: *CD Simposio Historia-Patrimonio-Diseño*. San Miguel de Tucumán: Universidad Nacional de Tucumán, ISBN: 978-950-554-546-9.
- Bórmida, E. y Moretti, G. (2005). *Guía de Arquitectura de Mendoza*. Sevilla: Junta de Andalucía.
- Bragoni, B. (1999). *Los hijos de la Revolución*. Buenos Aires: Taurus.
- Bustos Herrera, G. (2006). *Relaciones peligrosas*. Mendoza: Diario Los Andes, 24/12/2006, recuperado en junio 12, 2007, disponible en: http://www.losandes.com.ar/2006/1224/opinion/nota354600_1.htm
- Correas, J. (1998). *Historias de familia*. Mendoza: Diario Uno.
- El Cemento Armado en las Bodegas*. Folleto No. 8. 2ª ed. Buenos Aires: Cía. Argentina de Cemento Portland, s. f.
- Gargiulo, J. y Borzi, A. (2004). *Il vino si fa così. Transferencias en las ciencias de la enología y la vitivinicultura entre Italia y Mendoza*. Mendoza: Polo Rossi.
- Giménez Puga, F. (1940). *Guía general de Mendoza*. Buenos Aires: Kraft.
- Girini, L. (2004). "La arquitectura de la revolución vitivinícola, Mendoza, Argentina (1885-1910)". *Universum*, 19 (2), 28-43. ISSN 0718-2376.
- Girini, L. (2005). "La vitivinicultura en la época colonial y de transición". *Vinos y Viñas*, 994, 32-36, Mendoza: Bodegas de Argentina.
- Girini, L. (2006). *La enoteca, patrimonio del vino*. Mendoza: Fondo Vitivinícola de Mendoza.
- Guaycochea de Onofri, R. (1978). *Arquitectura de Mendoza*. Mendoza: Idearium.
- Guaycochea de Onofri, R. (1983). "La Bodega de Mendoza". *Summarios*, 65-66, 23-35. Buenos Aires: Ediciones Summa.
- Instituto Nacional de Vitivinicultura, INV (2007). *Registro de viñedos año 2006*. Recuperado en setiembre 30, 2007, disponible en: <http://www.inv.gov.ar/Estadisticas/RegistroVinedos/registrovinedossuperficie2006.PDF>
- Lacoste, P. (2004a). "La vitivinicultura en Mendoza: implicancias sociales y culturales (1561-2003)". En: Roig, A.; Lacoste, P. y Satlari, M. (Comps.), *Mendoza, cultura y economía*. (pp. 74-81). Mendoza: Caviar Bleu.
- Lacoste, P. (2004b). "Territorios y departamentos". En: Roig, A.; Lacoste, P. y Satlari, M. (Comps.), *Mendoza, cultura y economía*. Mendoza: Caviar Bleu.
- Mena, M. (Coord.) (2000). *Monumentos históricos de la República argentina*. Buenos Aires: CNMMLH.
- Moretti, G. (1999). *Fichas para proyecto FONAR/CEDODAL*, inédito.
- Moretti, G. (2000). "La catedral del vino". *Revista Cero 5*. Mendoza.
- Moretti, G., Roig, J. y Santibáñez, G. (2006). "El palladianismo en la ciudad latinoamericana". En: *San Miguel de Tucumán: xxv Encuentro y x Congreso Arquitectur*.
- Moretti, G. y otros (2007). *Red Provincial del Patrimonio. Sistema de Información Patrimonial*. Mendoza: Dirección de Patrimonio, inédito.
- Ponte, J. (2005). *De los caciques del agua a la Mendoza de las acequias*. Mendoza: INCHUSA, CONICET.
- Premat, E. (2007). "La Bodega Cuyana del siglo XVIII". En: *CD del V Coloquio Latinoamericano e Internacional sobre Rescate y Preservación del Patrimonio Industrial*. Buenos Aires: CEDODAL/TICCIH. ISBN: 978-987-1033-24-9.
- Reina Rutini, R. (1987). "Historia de la vitivinicultura en Mendoza". *Revista de la Junta de Estudios Históricos de Mendoza, Segunda Época*, 11, Tomo 1, 92-111. Mendoza: RJEH-M.
- Villalobos, A. y otros (1999). *Preinventario de bodegas del oasis norte*. Mendoza: Instituto Provincial de la Cultura. Inédito.
- Vitali, G. (1940). *Hidrología mendocina*. Mendoza: D'Accurzio.