

## Nuevas perspectivas para industrias regionales: la elaboración de alcohol vínico en Mendoza (Argentina, 1930-1942)\*

### *New perspectives for regional industries: the production of wine alcohol in Mendoza (Argentina, 1930-1942)*

Florencia Rodriguez Vázquez\*\*

**Resumen:** Durante los críticos años '30, la vitivinicultura argentina, con núcleo en las provincias de Mendoza y San Juan, fue objeto de una mayor regulación estatal. En ese marco, la formación de zonas alcohólicas adquirió relevancia, en tanto que su producción permitiría descomprimir el excedente de vino, a través de la participación de destilerías de empresarios locales y grupos económicos extraprovinciales, y podría romper con la elaboración clandestina en bodegas y el consecuente “estiramiento” de los caldos, cuyo control había resultado complejo por parte del Estado provincial y la Administración de Impuestos Internos. Se identifican, así, otras aristas de un pretendido estado regulador, cuya función se alternó con la *promoción industrial*, en una obvia correlación de los gobiernos de Mendoza con las políticas de ISI y fortalecimiento del mercado interno.

**Palabras clave:** Vitivinicultura. Industrias Afines. Alcoholes. Mendoza.

**Abstract:** During the critical 1930s, Argentine viticulture, with its nucleus in the provinces of Mendoza and San Juan, was the object of greater state regulation. In this framework, the formation of alcohol-producing areas acquired relevance, as their production would allow decompressing the surplus wine, through the participation of local distilleries and extra-provincial economic groups, and could break with the clandestine elaboration in wineries and the consequent “stretching” of the wines, whose control had been complex by the provincial State and the Internal Revenue Administration. Thus, other edges of an alleged regulatory state

\* Submissão: 27/11/2019 | Aprovação: 20/03/2021 | DOI: 10.29182/hehe.v24i2.705

Investigación desarrollada en el marco del PIP 0345 CONICET. La autora expresa su agradecimiento a los anónimos evaluadores de *História Econômica & História de Empresas*.

\*\* Instituto de Ciencias Humanas, Sociales y Ambientales (INCIHUSA); Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), Argentina | E-mail: frodriguezv@mendoza-conicet.gob.ar | ORCID: 0000-0001-7037-8429



Esta publicação está licenciada sob os termos de  
Creative Commons Atribuição-Não Comercial  
4.0 Internacional

are identified, whose function alternated with industrial promotion, in an obvious correlation of the Mendoza governments with ISI policies and the strengthening of the internal market.

**Keywords:** Viticulture. Related Industries. Alcohols. Mendoza.

**Resumo:** Durante os anos 30 críticos, a viticultura estava sujeita a uma maior regulamentação estadual. Nesse contexto, a formação de zonas de álcool adquiriu relevância, enquanto sua produção permitiria descomprimir o estoque de adegas, por meio da participação de grupos econômicos extraprovinciais, e poderia ser interrompida pela destilação clandestina em armazéns e o consequentes “alongamento” dos vinhos, cujo controle se mostrou quase impossível não apenas para o Estado da província, mas também para a Administração da Receita Federal. Assim, são fornecidos elementos empíricos para identificar outras arestas de um suposto estado regulatório, cuja função foi alternada com a promoção industrial, numa correlação óbvia dos governos de Mendoza com as políticas do ISI e o fortalecimento do mercado interno.

**Palavras-chave:** Vitivinicultura. Indústrias relacionadas. Álcoois. Mendoza.

**JEL:** N56

## Introducción

El cultivo de vides para la elaboración de vinos destinados al mercado interno (Litoral argentino) fue la principal actividad económica de Mendoza y San Juan. La llegada del ferrocarril, las exenciones impositivas, el proteccionismo estatal y la tecnificación de las bodegas fueron factores que dinamizaron a la actividad vitivinícola en esas provincias durante la década de 1880 (Richard-Jorba et al., 2006). Sin embargo, la actividad, central durante muchos años, fue objeto de sucesivas crisis debido a la sobreproducción de uvas y vinos, que superaban el consumo (Mateu; Stein, 2008).

La historiografía sobre la vitivinicultura argentina para los años 1930 se ha centrado en el rol de la Junta Reguladora de Vinos para revertir la grave crisis que afectó a la industria entre 1928 y 1934, y los mecanismos que implementó para equilibrar una oferta abundante frente a un consumo deprimido: la fijación de un precio mínimo a los vinos para graduar las ventas y garantizar cierta rentabilidad a los productores, y la compra y derrame de vinos. También, la agrupación de viñateros sin bodega en entidades cooperativas para la industrialización y comercialización de sus cosechas (Olguín, 2012; Ospital, 2013; Ospital; Cerdá, 2016; Mateu, 2005, 2014; Barrio, 2019). Por otro lado, el intento por frenar la expansión del viñedo, a través de la extirpación y aplicación de nuevos gravámenes a hectáreas cultivadas, y otorgamiento de indemnizaciones a las plantaciones distintas a las *vitis viníferas* a fin de incentivar la sustitución con variedades para uva de consumo en fresco (“de mesa”) u otros cultivos –en especial frutales– (Ospital; Cerdá, 2016).

Ese innegable énfasis opacó la reconstrucción y análisis de otras manifestaciones industriales que fueron objeto estímulo estatal en el período. Precisamente, este estudio se centra en las denominadas industrias derivadas –o afines–, basadas en el procesamiento de la uva y/o sus subproductos (mosto), ya sea en bodegas u otros establecimientos de transformación (destilerías). La elaboración de otras bebidas alcohólicas, del alcohol vínico<sup>1</sup> y ácido tartárico son ejemplos de industrias derivadas de la vitivinicultura (Pérez Romagnoli, 2010a). Estos últimos son insumos fundamentales para las industrias elaboradoras de alimentos y bebidas, las cuales continuaron en expansión en la década de 1930 como resultado de la política de sustitución de importaciones e impulso a la producción nacional, sobre la base de la explotación de

---

<sup>1</sup> Alcohol vínico es el alcohol rectificado y desmetilizado procedente del vino o de productos vínicos. (Código Alimentario Argentino, cap. XIV, art. 1109). Se utiliza para corregir las deficiencias de esa sustancia en los caldos, práctica enológica conocida como “encabezamiento”.

materias primas, así como también la ampliación del mercado interno, a partir de una mayor regulación e intervención estatal (Dorfman, 1983; Llach, 1984; Belini, 2017; Rougier; Odisio, 2017).

Este particular interés reside en que los diagnósticos de la coyuntura crítica iniciada hacia fines de la década de 1920 prestaron atención al fortalecimiento de la elaboración de alcoholes vínicos mediante la formación de una zona especializada en tal actividad. Estos proyectos potenciarían un sector con un marcado carácter artesanal, mediante el aprovechamiento de los subproductos de la vinificación. Abría, así, algunas perspectivas para una actividad que no había logrado “despegar” y que, además, era afectada por medidas reguladoras de la oferta, como el derrame de vinos y restricciones al cultivo de los viñedos.

El enfoque resulta tributario de los aportes sobre la conformación de un pequeño brote de industrias derivadas durante las primeras décadas del siglo XX, propiciado por la elaboración de vinos y la consecuente disponibilidad de materia prima (residuos vínicos) para aquel sector (Pérez Romagnoli, 2010a, 2010b).<sup>2</sup> De lo que se concluye la diseminación de establecimientos artesanales de baja capacidad productiva, que elaboraban alcohol vínico para corregir la graduación deficiente de los caldos y bebidas alcohólicas baratas para abastecer a los sectores populares. Es decir, que el subsector atendía principalmente demandas locales, obviando las potencialidades de intentar una comercialización extraregional. Esta decisión podría responder, en primer lugar, a que los bodegueros se especializaron en la elaboración de vinos comunes puesto que generaba rápidas ganancias y desatendieron otros subsectores. Por otro lado, la centralidad de la producción de alcohol de melaza y de maíz como insumo para otras industrias (Moyano, 2013). En efecto, por esta apreciable porción del mercado se inició una disputa entre bodegueros mendocinos y azucareros tucumanos –quienes lideraban el abastecimiento de alcohol a industrias radicadas en el Norte y Centro argentinos–.

Ahora bien, ¿qué elementos expresan el interés estatal en fomentar un sector con probadas dificultades para sostenerse a escala local?, ¿se explica como “vía de escape” a la crisis de la vitivinicultura y, desde esa perspectiva, podría enmarcarse como otra de las propuestas de la Junta Reguladora para controlar la oferta y equilibrarla con el consumo?, o ¿se entiende como una respuesta ante la política de sustitución de importaciones que favoreció la

---

<sup>2</sup> Algunos antecedentes para fines del siglo XIX han sido registrados por Lacoste, 2018.

producción local de bebidas alcohólicas importadas?, y, por otro lado, ¿cuáles fueron los agentes económicos que se plegaron a la propuesta?

Una primera respuesta anticipó que el acuciante contexto de la vitivinicultura obligó a la elaboración forzada de derivados (vinagres, mostos concentrados o la destilación de caldos para obtener alcohol) (Richard-Jorba, 2008). Este carácter “forzado” por una coyuntura de sobreproducción marcó una similitud con otras economías vitivinícolas. Por un lado, en la experiencia española, la consolidación de la elaboración de alcoholes estuvo dada por el proteccionismo, con el consecuente despliegue de la licorería e imitación del cognac francés (brandy) (Pan-Montojo; Puig Raposo, 1995; Fernández, 2008). En esta experiencia las grandes bodegas industriales abastecieron las demandas de esas bebidas, y aprovecharon el uso de igual materia prima así como los canales de comercialización comunes. A mediados de la década de 1920, en el marco de la grave crisis vitivinícola española, la elaboración de alcohol vínico –procedente de vino y no de orujos– apareció como opción para matizar esa coyuntura. En ese contexto, también surgió la controversia entre el alcohol vínico e industrial –que se trasladó a la escena argentina–, y la adulteración de las bebidas con este insumo. Por su parte, el caso francés funcionó como modelo para impulsar la idea de que la elaboración de licores se surtiera solo de alcohol vínico. Más cercana, la legislación chilena de 1929, que establecía diferencias impositivas y cuotas de mercado para el alcohol vínico e industrial, pudo haber dinamizado un “efecto demostración” entre los empresarios mendocinos. ¿Qué tienen en común estas experiencias foráneas? La decisiva influencia estatal en el fomento del sector, a través de estrategias proteccionistas de la producción y comercio de alcoholes. Una orientación ausente en la legislación sobre vinos argentina de las primeras décadas del siglo XX, abocada casi exclusivamente a la reglamentación y fiscalización del vino pero no así de otros productos derivados (Barrio, 2007).

En virtud de esas consideraciones, este artículo parte de la hipótesis de que las medidas regulatorias de la vitivinicultura en los años 30 impulsaron reformas legislativas e inversiones de agentes “autónomos” de la vinificación y que se tradujeron en un incremento en la elaboración de alcohol vínico y orujos. La conjunción de estos elementos permitió romper con una tradición de antecedentes fallidos en la elaboración local de alcoholes y generó nuevos eslabonamientos, sobre todo, a partir de las vinculaciones comerciales con licorerías. Y fue en ese marco se avanzó en los ensayos de otras bebidas y productos.

Es necesaria una acotación sobre la documentación disponible. Las estadísticas elaboradas por el Gobierno de Mendoza hasta 1939 no registran información sobre la elaboración de alcohol vínico, probablemente, por la anuencia de los productores a brindar información pasible de ser objeto de fiscalización. Se pudo sortear este vacío a través de los datos aportados por la Administración de Impuestos Internos, pero que no discrimina por provincias en todos los casos. Como Mendoza era la principal elaboradora de vinos se desprende que la mayor parte de los datos sobre alcohol vínico correspondían a esta provincia. En la misma dirección, el semanario *Victoria*, órgano de los bodegueros y comerciantes de vinos, hacia la década de 1930 comenzó a reflejar las vicisitudes de las destilerías regionales. Finalmente, esta ausencia impide elaborar una evolución fiable de la producción en esos años.

## 1. La industrialización de subproductos vínicos en Mendoza

A inicios de la década de 1930, el subsector no mostraba diferencias con respecto al panorama de inicios de la modernización vitivinícola (1890): destilerías con diversa capacidad de producción, con equipamiento importado, algunas anexas bodegas que surtían las demandas de vinificación pero también a otras bodegas y, eventualmente, a licorerías del Litoral argentino (Pérez Romagnoli, 2006, p. 168): “Arizú y Battaglia venden exclusivamente para usos de licorería” (*Victoria*, 27-1-1940). Además, había establecimientos por fuera de las bodegas (“destiladores autónomos”) que compraban los residuos vínicos para elaborar grapa.

Solo un escaso número de los empresarios detectados para ese periodo inicial se sostuvo en el tiempo (Paganotto, Battaglia, Martínez), lo cual indica las dificultades para imponerse en el mercado. También es posible que varios establecimientos funcionaran en forma clandestina, por la imposibilidad de adecuarse al sofisticado sistema de contralor. Situación que también se verificó para otras economías vitivinícolas, como la chilena (Fernández Labbé, 2006)

En efecto, para el caso argentino, la Administración de Impuestos Internos de la Nación, con la sanción de la ley 3761 (1899) organizó un riguroso dispositivo técnico-legal para controlar la producción y comercialización de alcoholes (de melaza, maíz y vínico) e implementó una fiscalización diferencial del alcohol vínico respecto del alcohol de maíz y melaza. En efecto, el alcohol vínico elaborado por las bodegas y que fuera destinado para la corrección

enológica del vino allí elaborado no estaba sujeto a tributación. Las disposiciones posteriores precisaron esa normativa pero no introdujeron cambios sustanciales hasta la sanción de la Ley 12148 de unificación de impuestos internos (1935).<sup>3</sup> Sin embargo, esta normativa estableció que la carga impositiva que recaía sobre el alcohol industrial seguía siendo mayor que la del alcohol vínico siempre que su graduación no fuera superior a 75° (Ley 12345, art. 59); y preservó la exención impositiva para los alcoholes vínicos utilizados para la elaboración de vinos (art. 67). A su vez, los aguardientes nacionales eran alcanzados por una sobretasa ostensiblemente mayor (Ley 12148, art. 44) a la que recaía sobre los vinos y sidras (Ley 12.345, arts. 100 y 101).

Respecto de la tributación diferencial entre el alcohol de melaza y vínico, en la década de 1920 el Ministro de Hacienda, Domingo Salaberry derogó la autorización para hidratación de alcoholes (prevista por ley 3761/1899)<sup>4</sup> y aplicó una carga impositiva específica para los alcoholes vínicos y de melaza, hasta entonces iguales.<sup>5</sup> A su vez, el alcohol elaborado en bodegas con residuos de la uva resultaba exento, siempre que fuera utilizado en el mismo establecimiento y destinado solo para el “encabezamiento” de los vinos. Es decir que el alcohol procedente de destilerías sí debía tributar. Sin embargo, la Ley de unificación de impuestos internos autorizó la circulación de alcohol entre establecimientos, siempre bajo autorización y estricto control estatal. Esta modificación sentaba las bases legales para el funcionamiento de la Zona Libre Alcohólica puesto que eliminaba una significativa carga impositiva, como se verificó en otras experiencias de zonas vitivinícolas latinoamericanas (Méndez Medina, 2016) pero, principalmente, ampliaba el control estatal sobre la oferta. En efecto, sería factible conocer con mayor certeza el volumen de alcohol disponible en el mercado, lo cual resultaba dificultoso por el elevado número de destilerías clandestinas, según denunciaban diversos periódicos.

---

<sup>3</sup> Una prolija reconstrucción de la legislación de impuestos internos desde fines de siglo XIX y su impacto en la producción nacional de alcoholes puede verse en Moyano (2013). La tributación sobre los alcoholes no fue privativa de Argentina. Para el caso chileno se analizó que la Administración del Impuesto sobre los Alcoholes (1902) modificó la estructura impositiva del país, y obligó al diseño y constitución de una burocracia que daría origen al Servicio de Impuestos Internos, que tomaría bajo su cargo este y otros impuestos (Fernández Labbé, 2006). Diversos estudios asocian esta política fiscal al objetivo de desalentar el consumo de bebidas alcohólicas (Méndez Medina, 2016)

<sup>4</sup> La hidratación de alcoholes es la adición de agua potable para reducir la graduación alcohólica a la bebida sin modificación de sus características propias (Código Alimentario Argentino, Cap. XIV).

<sup>5</sup> En 1934, un diputado tucumano (Padrós) y otro jujeño (Arrieta) presentaron un proyecto para gravar los alcoholes vínicos hasta 75° (Victoria, 24-11-1934, 1-12-34).

Para el control de la elaboración en las provincias vitivinícolas, la Administración de Impuestos Internos estableció un régimen especial (1922) para el alcohol vínico: prohibió destilar con aparatos continuos. En octubre de 1929, reformó parte del articulado de la ley nacional 3761 y eximió de impuestos al alcohol vínico menor de 55° “producto de la destilación o la hidratación”, eliminando una cuestionada prohibición previa de agregar agua al alcohol. De modo que colocaba a los destiladores y bodegueros en una mejor posición respecto de los elaboradores de alcohol de maíz y melaza (*Victoria*, 26-10-1929). A su vez, implementó el tanque cerrado para las destilerías autónomas, es decir, aquellas que producían alcohol y luego lo vendían, a diferencia de las destilerías instaladas en las bodegas, cuya producción la usaban luego en vinificación en ese mismo establecimiento.<sup>6</sup> Esta medida apuntaba a combatir el comercio clandestino. Finalmente, prohibió la elaboración de grapa por destilación de orujos de la vinificación, por su alto contenido de alcohol metílico, y por tanto no apta para consumo humano (*Victoria*, 19-3-1932). Estas disposiciones fueron duramente objetadas por bodegueros y destiladores, especialmente los nucleados en la Asociación Productores Alcohol Vínico y Derivados, formada en 1932 (*Victoria*, 7-5-1932) y, posteriormente, en la Asociación Alcohólica de Cuyo, presidida por Bernardo Martínez (*Victoria*, 8-11-1932). Sus principales objetivos giraron en torno a propender la formación de un depósito fiscal de alcoholes en la provincia y la flexibilización de los requerimientos de la Administración General de Impuestos Internos. A su vez, desplegó una fuerte acción discursiva para implementar que las licorerías utilizaran exclusivamente alcohol vínico, en reemplazo del alcohol de melaza, de acuerdo con el modelo europeo. Más allá de la concreción relativa de estos propósitos, la formación de una entidad específica demuestra intereses y preocupaciones convergentes.

En efecto, los destiladores consideraban que la tecnología institucional de control y fiscalización para regular el funcionamiento de las destilerías, era “una sucesión de trabas absurdas e intolerables que terminaron por dilapidar al subsector” (*Victoria*, 12-3-1932).

<sup>6</sup> Consistía en equipar las destilerías con tanques metálicos (desmetilizadores y rectificadores), y excepcionalmente de cemento armado, que debían ajustarse a los requisitos impuestos por la Administración de Impuestos Internos, Dto. PE sobre régimen fiscal de los alcoholes vínicos, 18-10-1929. El sistema consistía en el llenado y vaciado de un tanque con alcohol en presencia de un inspector de la Administración de Impuestos Internos, quien debía corroborar cuántos litros se vendían y cuántos quedaban en el tanque cada vez que se realizaba una operación comercial.



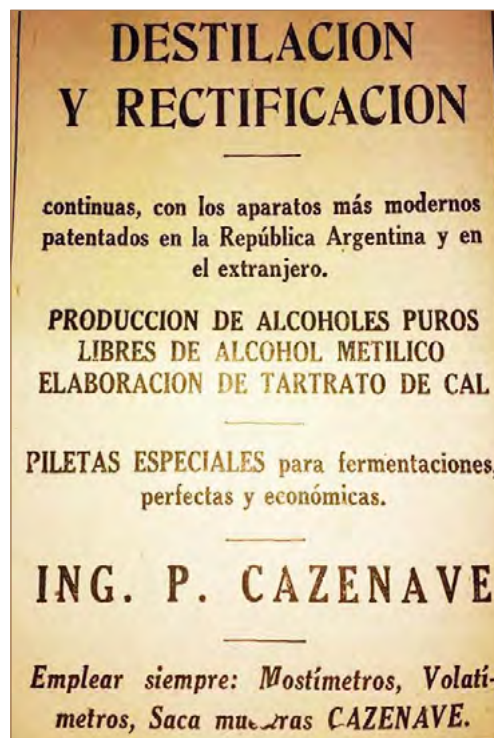
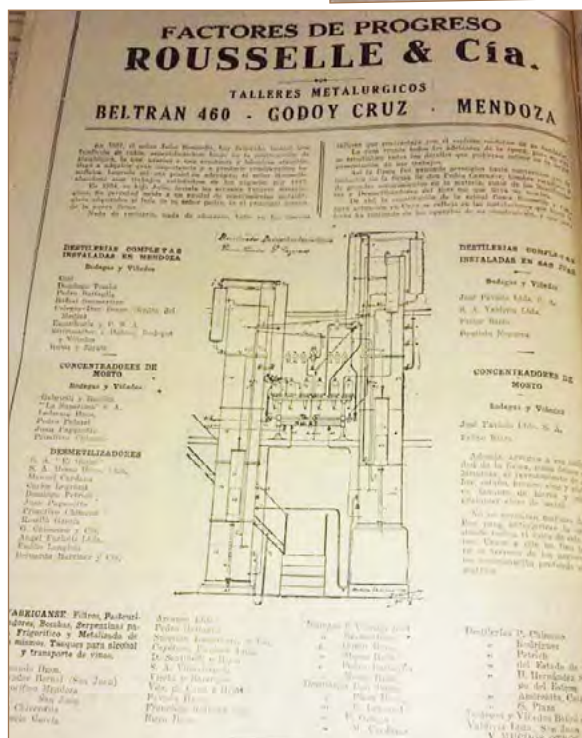
Cierto es que la información disponible no permite verificar esa denuncia puesto que no hay datos certeros sobre el número de destilerías en Mendoza y/o San Juan. Un informe de 1925 contabilizaba 144 establecimientos en la provincia, sobre un total nacional de 505 (*Los Andes*, 11-4-1925). Más tarde otra publicación señalaba que entre 1931 y 1933, 117 destilerías fueron clausuradas por el incumplimiento de la normativa nacional, por lo que solo 28 funcionaban a fines de 1933 (Arroyo, 1949). Ya para 1935 se registraron 10 destilerías, pero 9 paralizadas (HCD, 13 de septiembre de 1935, p. 63). Esta tendencia decreciente confirmaría el contexto crítico que afectaba el sector.

Según la óptica de los productores la multiplicación de destilerías clandestinas respondía, precisamente, a los férreos controles dispuestos por la legislación. Por ejemplo, en 1932 la oficina de Impuestos Internos intentó desmontar destilerías que funcionaban en el interior de las bodegas y retirar los alambiques, para evitar el “estiramiento de los caldos” en períodos de sobreproducción. Medida que fue muy resistida por los elaboradores, bajo la idea de que los productores tucumanos habían impulsado esa restricción<sup>7</sup>. Esta argumentación encontraría poco sustento al comparar las escalas de producción: por entonces la elaboración de alcohol industrial superaba ampliamente a la de alcohol vínico (Gráfico 1), tal como lo describía un semanario: “Un ingenio de Tucumán produce más alcohol que todo el que pueden elaborar las destilerías juntas de Mendoza o San Juan” (*Victoria*, 1-11-1935). Incluso, la destilación clandestina y el cierre de destilerías afectaba también a otras zonas productoras de alcoholes –Norte y Litoral– (Moyano, 2013). De modo que la existencia de un impuesto diferencial y las excepciones previstas para el alcohol destinado a vinificar, colocaban a la provincia de Mendoza en una situación privilegiada respecto de sus pares. El desafío consistía, entonces, en potenciar esa capacidad productiva regional.

En relación con este punto, una diferencia con etapas previas alcanzó visibilidad hacia la década de 1930: la disponibilidad de maquinarias y equipamientos para destilación de fabricación local y en menor medida, importados (sistema Barbet), lo cual indica el contraste con el equipamiento “incompleto y deficiente” de los años previos (Pérez Romagnoli, 2006, p. 169) y el definitivo reemplazo de la tecnología importada por equipos de fabricación local. Para entonces, de las destilerías identificadas solo una (anexa a la bodega Arizu)

<sup>7</sup> *Victoria* (20-2, 7-3, 18-6-1932). Hasta el momento, no hemos detectado en revistas especializadas en la industria azucarera información que sostenga o cuestione esta argumentación.

**Imagen 1 – Proveedores locales de equipos técnicos para destilación**



Fuente: *Victoria* (2-3-1929, 1-11-1935).

utilizaba sistema Barbet (español), el resto funcionaban con equipos diseñados en los talleres locales del francés Julio Oscar Rousselle, quien trabaja en sociedad con Pedro Cazenave,<sup>8</sup> el inventor de la columna desmitilizadora –que reduce el metílico en el alcohol, requisito exigido por la ley nacional de alcoholes– y luego un sistema de destilación continúa. La eficacia de este

<sup>8</sup> Cazenave patentó la columna desmitilizadora en 1928 y el sistema de destilación continúa en 1929 (Pérez Romagnoli, 2005, p. 142).

sistema se verifica en que fue adoptado por la mayor parte de las destilerías, convirtiendo entonces a Rousselle en el mayor proveedor de equipos en Mendoza y San Juan. En esta difusión también puede haber influido que Cazenave era el director técnico de bodegas Giol, la principal elaboradora regional de vino y alcohol a partir sus propios orujos. Esta bodega en 1910 utilizaba el sistema Egrot (francés) (Pérez Romagnoli, 2005) pero hacia la década de 1930, ya lo había reemplazado por el diseño del mencionado técnico. De modo que es posible señalar en este período la formación de una rama con bases técnicas más sólidas, las cuales podrían ser una oportunidad para dinamizar un sector cuasi-artesanal y comenzar a abastecer con alcohol y orujo las demandas regionales.

Finalmente, se sabe que las crisis cíclicas, de subconsumo y sobreproducción, afectaron la economía vitivinícola argentina, siendo la del período en estudio la más extensa y que más y contundentes medidas regulatorias demandó para equilibrar la oferta creciente con una demanda alicaída. Estas debilidades se vieron profundizadas por la orientación de un modelo productivo fuertemente cuantitativo, en detrimento de la calidad. Hacia 1933 ese modelo demostró su lado más endeble: “La tercera parte de la cosecha queda sin colocación en los mercados y en las industrias”, por lo que la prensa instaba al gobierno a “...buscar con empeño la forma de dar vida a otras actividades” (*Los Andes*, 10-4-1933). Durante esa coyuntura trascendieron las alternativas para “un aprovechamiento integral de la materia prima”, lo que ampliaba la integración vertical de algunas firmas, y, en ese marco, el fomento de las industrias derivadas, que funcionarían como vía de escape para ubicar una oferta crónicamente excedente y para retirar del mercado vinos de deficiente calidad, pero que podrían surtir la elaboración de alcohol vínico y de otras bebidas.

## 1.1 Discusiones y propuestas

En 1930, una Intervención Nacional a la provincia de Mendoza informaba la sobreproducción de vino y baja de su precio, y cómo atemperar los efectos adversos. Una de ellas era la compra de vino para destilarlo, obtener alcohol y luego elaborar otras bebidas con mayor graduación (Intervención Nacional, 1931). En sintonía, un grupo de bodegueros presentó un proyecto de explotación de alcoholes, no sin antes advertir que

Siempre que una crisis se ha presentado para la industria vitivinícola se ha dado en pensar que ella podría ser menguada con el

concurso que podrías prestar la fabricación de alcohol, iniciándose conversaciones y esbozándose proyectos que se olvidan apenas la situación recobra su natural equilibrio. (*Victoria*, 25-7-1931)

Esta iniciativa contó con algunos detractores (Ingeniero José Vidal) porque el mercado estaba dominado por los pares importados y aunque la sustitución fuera automática, ese producto solo utilizaría 20.000 hl de vino de los 2.500.000 hl calculados como excedentes. Señalaba además que no se contaba con las condiciones climáticas adecuadas para elaborar una bebida de buena calidad, argumento que no resultaba convincente puesto que ya había reconocidos antecedentes de elaboración de esa bebida. Para el especialista, dada la dificultad para exportar la uva y/o colocarla en el mercado interno para su consumo en fresco, la solución era impulsar la elaboración de jugo de uva, ácido tartárico, jarabes concentrados como sustitutos de la miel de caña y de abejas, vinos espumantes de baja graduación y mosto concentrado que podría gasificarse en los centros de consumo (Centro Vitivinícola Nacional, 1931). En definitiva, el proyecto de Vidal se acoplaba a la idea de un “aprovechamiento integral de la materia prima”, señalado por Arminio Galanti en 1922,<sup>9</sup> por entonces Director de Industria de la provincia. Sin embargo, otro informe daba cuenta de las perspectivas favorables de la industria de alcoholes vínicos (Funes, 1931).<sup>10</sup> Más allá de las posibles discrepancias, la idea de apuntalar una industria con un carácter artesanal<sup>11</sup> ya cristalizaba como una de las tantas maneras para resolver los desajustes de la vitivinicultura.

Al comenzar el año 1933, frente a la acuciante crisis que afectaba al sector, el entonces gobernador Ricardo Videla presentó un proyecto de ley sobre defensa vitivinícola (sancionada bajo el n° 1067, en 1934), con vistas a aportar soluciones para disminuir el stock vínico. Para ello retomaba alguna de las señaladas propuestas y la formación de una zona fiscal alcoholera, en

---

<sup>9</sup> Enólogo italiano radicado en Mendoza desde 1901. Integró dependencias estatales con injerencia en las agroindustrias y fue un activo propagandista sobre los usos múltiples de la uva como aliciente para las coyunturas de sobreproducción vinícola. También tuvo un activo desempeño en las zonas vitivinícolas uruguayas.

<sup>10</sup> De profesión médico, Funes cuestionó el alcoholismo en los sectores populares y trabajadores, y bregó por un consumo moderado del vino, destacando sus beneficios para la salud. En 1933, junto con el Dr. Alfredo Metraux, elaboró un estudio sobre la inclusión de vino en la dieta del Ejército (*Boletín Agrícola*, 1933).

<sup>11</sup> Durante la discusión parlamentaria de la norma se remarcó que “el Estado buscaba potenciar una industria menor en la provincia y entendía que era necesario fomentar esa industria más que desarrollarla por sí mismo” (Honorable Cámara de Diputados, 13-9-1935).

donde se trabajaría con vinos retirados de circulación y se fomentaría el uso de los denominados alcoholes de boca,<sup>12</sup> no solo para encabezamiento en bodegas sino también para licorerías. Por ejemplo, la proximidad geográfica a la fábrica de Cinzano, inaugurada en 1922 en la provincia limítrofe de San Juan, significaba la oportunidad de proveer un insumo con demanda asegurada.<sup>13</sup> A su vez, la producción nacional de bebidas alcohólicas superaba ampliamente a las importadas desde Europa (Gráfico 2). También se preveía que el control de esta producción pasara de la órbita de Impuestos Internos a la administración provincial, en un evidente interés por concentrar esa recaudación (*Victoria*, 14-1 y 4-2-1933).<sup>14</sup>

Para implementar esa norma, el Gobierno provincial ofertó en licitación pública 300.000 hl de “vinos inferiores”<sup>15</sup> para ser comprado por destiladores que elaboraran alcoholes de boca o vinagres. Se calculaba que la elaboración de vinos de menor calidad enológica ascendía a 200.000 hl, por lo que su eliminación del mercado “elevaría considerablemente el nivel cualitativo del resto, valorizándolo en forma apreciable”<sup>16</sup>, descongestionaba la sobreproducción y, además, eliminaba la dificultad de controlar las destilerías que estaban en el interior de las bodegas (con las consecuentes maniobras para adulterar el vino), pero estas iniciativas tendrían sentido en la medida que se impusiera el consumo de alcohol vínico en el “mercado de boca” (Provincia de Mendoza, 1939, p. 417). Esta premisa registra la influencia del caso francés, en donde había un mercado para el alcohol industrial y otro, para el vínico,

---

<sup>12</sup> Los alcoholes de buen gusto y los productos de destilación directa son destinados para el consumo humano, por eso reciben el nombre de alcohol de boca.

<sup>13</sup> En la primera mitad de 1922, Argentina representó el 37% de las ventas totales de vermouth de Cinzano. Ese mismo año la firma se radicó en San Juan y un año después la producción anual alcanzó 5 millones de litros (aproximadamente equivalente a la producción de 1905 en Italia, cuando Cinzano tenía una participación de mercado del 60%). Goldstein y Lluch, s/f.

<sup>14</sup> El gobierno de San Juan solicitó que en la bodega fiscal se instalara un depósito de alcoholes vínicos, procedente principalmente de las destilerías anexas a las bodegas El Globo y Del Bono Ltda. (*Victoria*, 10-3-1933). Sin embargo, la iniciativa no prosperó. Hacia 1942, la firma CAICO también proyectó instalarse allí (departamento Caucete, en un predio de 15 ha) (*Victoria*, 2-8-1941). En simultáneo desembarcó en Río Negro para la destilación de alcohol y extracción de bitartratos (1942).

<sup>15</sup> Eran vinos con caracteres organolépticos deficientes, con un contenido de 12.5 grados Gay Lussac de alcohol, que habían sido comprados por el Estado a 4 centavos. Es oportuno acotar que esta ley fue por la Ley de Unificación de Impuestos Internos n° 12139, de diciembre de 1934. Sin embargo, se continuó aplicando.

<sup>16</sup> Mensaje del proyecto de ley sobre defensa vitivinícola de Mendoza, p. 363-372. La ley se focalizó en otorgar facilidades impositivas a los viñateros sin bodega y a los bodegueros trasladistas; la exención a las uvas que se destinaran a usos distintos al de vinificación; la prohibición de vender vinos de prensa, borra y heces y su corte, salvo que fueran para destilación.

desde 1922. Esa misma discusión permeaba por entonces a las industrias vitivinícolas españolas y chilenas, como se mencionó.

Concretamente, en 1934, los empresarios vitivinícolas Pedro Brandi –promotor local de la producción de bebidas destiladas– y Ramón Viladerbó, Presidente y Secretario General del Centro Vitivinícola Nacional, respectivamente, presentaron un proyecto sobre carburante nacional y reforma a la ley de alcoholes, con vistas a resolver la superproducción que afectaba a la vitivinicultura mediante la inserción cuyana en mercados con una participación minoritaria. La propuesta avanzaba en la división del mercado: que los alcoholes procedentes de la destilación de melaza y granos se destinaran para la elaboración de combustible (mezclados con nafta) y los vínicos, para bebidas espirituosas, licores, cognacs (“mercados de boca”) y también perfumes (República Argentina, 1933, 1934). Bajo ese sistema 1.200.000 hl encontrarían colocación en el mercado, es decir, casi un quinto de la producción vinícola de ese año (República Argentina, 1934). Aún no encontramos información sobre la discusión parlamentaria de esta presentación, sin embargo, se instaló en la opinión pública regional como un sólido objetivo para contrarrestar la coyuntura de sobreproducción (Informe de la Junta Reguladora de Vinos al Ministerio de Agricultura durante siete meses de funcionamiento. Publicado en *Victoria*, noviembre de 1935).

Otras entidades sectoriales se sumaron a esta propuesta a través de diversas argumentaciones. Por caso, la Asociación Alcohólica de Cuyo sostenía que el alcohol de melaza se había impuesto en el mercado porque era de menor costo (*Victoria*, 8-11-1932), pero eran de calidad deficiente –argumento generalmente utilizado en diferentes latitudes para cuestionar el predominio del alcohol industrial–. Sin embargo, se omite el mayor peso impositivo sobre este último. Al respecto, un estudio de la Comisión Nacional de Alcohol demostró que el alcohol vínico gozaba de un impuesto diferencial que lo favorecía puesto que pagaba \$1,55 el litro; y el industrial, \$3,55 el litro (*Victoria*, 8-1-1932), por ello la comisión proponía la unificación del impuesto de los alcoholes de boca. Si bien es previsible la oposición de los elaboradores tucumanos ante la posibilidad de perder una porción del mercado, hay que tomar en cuenta otros elementos: en primer lugar, la elaboración de alcohol vínico equivalía a poco más del 10% de la producción de alcohol de melaza, por lo que resulta poco probable que las destilerías cuyanas logran satisfacer las demandas del mercado nacional. Por otro lado, no estarían aseguradas las condiciones técnicas para una producción sostenida del combustible con base en el alcohol industrial.

Puede decirse que los elaboradores cuyanos lograron un reconocimiento en el sentido que la reformada Ley de Vinos (1938) especificaba que los vinos generosos, secos o dulces, es decir semejantes al “tipo” Oporto y Jerez, debían utilizar como insumo el alcohol vínico (Ley 12.137, art. 7). Es oportuno aclarar que la legislación argentina empleaba topónimos europeos (Jerez, Oporto y Málaga) para productos realizados en el país (Lacoste, 2003).<sup>17</sup>

A su vez, la Junta Reguladora (1935) tuvo en cuenta la consecución de medidas similares, para equilibrar la oferta con la demanda. Además de las drásticas resoluciones para eliminar uva y vino, también incentivó la elaboración de subproductos como ácido tartárico, alcohol vínico, vinagre, cognac (Informe de la Junta Reguladora de Vinos al Ministerio de Agricultura durante siete meses de funcionamiento. *Victoria*, noviembre de 1935). En concreto, colaboró financieramente a fin de vehicular las iniciativas del gobierno provincial relacionadas con la formación de una zona alcoholera. Estas acciones enriquecen conclusiones previas sobre el rol del organismo en la provincia, centrado en la extirpación del viñedo y derrame de vinos.

De modo que en esta discusión confluyeron varios intereses: por un lado, la utilización del excedente de vino para descongestionar la oferta en una zona con controles e impuestos unificados, lo cual a su vez, sería una estrategia efectiva para combatir el problema de la destilación clandestina bajo el control estatal, puesto que estos establecimientos se adecuarían a una fiscalización homogénea, circunscripto al el sistema de zonas libres. Por otro lado, emergía la posibilidad de abastecer a reconocidas industrias elaboradoras de otros productos alcohólicos (licores, aperitivos y vermouths), radicadas en San Juan (como la firma Cinzano y pequeños establecimientos) y el Litoral, lo cual ampliaría los ingresos para un sector castigado por las crisis sucesivas: “En alcoholes vínicos sigue asegurado el mercado sanjuanino por la sencilla razón de que no es fácil montar destilerías con aparatos desmetiladores y además rectificadores apropiados que permitan un alcohol de primera calidad” (*Victoria*, 20-1-1940).

Es en ese contexto cobró vigor la idea de instalar una zona alcoholera, en la que se concentrarían todas las destilerías de la provincia y, con ello, se aseguraba la vigilancia sobre la elaboración.

---

<sup>17</sup> Las leyes restrictivas del uso de las denominaciones de origen se comenzaron a implementar en los países europeos entre las décadas de 1930 y 1940, por lo que los elaboradores radicados en Argentina no estaban obligados aún a implementar esos acuerdos (Lacoste, 2003).

## 1.2 La sanción (fallida) de ley

En diciembre de 1933 se sancionó la Ley provincial n° 1069 de creación zonas fiscales alcoholeras. No solo para destilerías y depósitos fiscales sino también de establecimientos que utilizaran el alcohol como insumo (fábricas de perfumes, de licores, de bebidas medicinales, de cognac)<sup>18</sup> y que procesaran materia prima y derivados para la industria vitivinícola, como ácido tartárico. También proponía la creación de una destilería estatal. Para facilitar la concreción del proyecto, la norma preveía la venta y/o arrendamiento de terrenos a bajo costos, así como la eximición de impuesto directo a la propiedad y los productos elaborados, durante treinta años. Sin embargo, no pudo implementarse por desacuerdos con la Administración de Impuestos Internos acerca de la modalidad de recaudación.

La presión generada por la existencia creciente de vinos en prensa, heces y difusión, cuyo expendio al consumo estaba prohibido por ley 1067, fue detonante para reactivar el proyecto de Zonas Alcoholeras. Así, la Junta Reguladora y el gobierno provincial convinieron la compra y destilación de vinos (mediante licitación) que sumaban 360.000 hl; y su procesamiento en la proyectada Zona Libre alcoholera (ROPM, Dto. 138, 19-6-1935; 153, 6-7-1935). A partir de entonces, la Junta se involucró en dar “otros usos” al vino excedente y desnaturalizado. Por ejemplo, en 1935 compró poco más de 140.000 hl de vino en esas condiciones, a un valor de 31 centavos por hl (ROPM, Dto. 226, 7-9-1935). Luego, gobierno convocó a licitación para que destiladores privados procesaran esa producción.

En ese marco, además, se fortaleció la prédica de la formación de las “zonas libres” como antídoto para la política fiscalizadora sobre el sector: “preocupa hondamente a los cosecheros del todo el país reconquistar la libertad para destilar alcoholes de orujos y de vinos”; “La industria de los alcoholes vínicos no puede morir aplastada por excesivas trabas y abusos de las reparticiones encargadas del control” (*Victoria*, 5-5-1935); “Mientras se organizan las zonas libres alcoholeras en Mendoza es necesario facilitar el trabajo a las destilerías, procurando librarlas de la persecución de los Impuestos Internos” (*Victoria*, 11-5-1935). Varios de estos tópicos fueron retomados durante la discusión parlamentaria de la ley provincial sobre zonas alcohole-

<sup>18</sup> Es oportuno mencionar que bajo la repercusión de la ley provincial 1083 de creación de nuevas industrias, funcionaban ya algunas fábricas de agua de colonia, champú, jabones y talco perfumado (*Los Andes*, 26-8-1935). No se trató de un proceso organizado de promoción industrial sino de un fomento selectivo a través de como exenciones y primas impositivas, de acuerdo con las tendencias nacionales de crecimiento de ciertos sectores o subramas (por ejemplo, la cementera).



ras: la “correlación” entre el fraude y los excesivos impuestos, así como también que el alcohol vínico no podía competir en términos de costo con el alcohol de melaza y granos (Honorable Cámara de Diputados de la Provincia de Mendoza, 13-9-1935, p. 55-66).

Fue así que en septiembre de ese año se promulgó una nueva norma sobre la materia, bajo el n°1139, para la creación de tres zonas (Registro Oficial de la Provincia de Mendoza, Dto. 473, 11-11-1936), a diferencia de su antecesora que preveía solo una. A su vez, el Poder Ejecutivo Nacional iba a construir el depósito fiscal, cediendo la custodia de la producción a jurisdicción nacional. Al igual que iniciativas anteriores, apuntaba a la simplificación, pero no así flexibilización, en el control de la destilación mediante un régimen especial de fiscalización. Imponía un plazo de cuatro años para que todas las destilerías instaladas en el interior de las bodegas o aledañas a ellas, se trasladaran a las zonas alcoholeras, disposición que afectaba a los grandes establecimientos ya en funcionamiento, así como a las bodegas con destilería anexa para autoabastecimiento (Ley 1069/1933 y Decreto 151/1935). Es evidente que este sistema garantizaba su funcionamiento sobre la base de una materia prima de bajo costo y que una vez procesada, tendría fácil colocación, prioritariamente, en el radio regional y en licorerías del Litoral.

Poco después, la mencionada Ley de Vinos (1938, art. 11) intentó aportar un marco regulatorio para el procesamiento de los subproductos de la vinificación, a diferencia de su antecesora, centrada en aportar criterios técnicos para una elaboración higiénica, sana y genuina (Barrio, 2007). En primer lugar, agregó definiciones taxativas de alcohol vínico, cognac y vinagre; y estableció que la destilación de orujos y vinos, y la destilación y rectificación de alcoholes debía circunscribirse a las “zonas libres” delimitadas por los Estados provinciales. A su vez, prohibía el depósito en bodegas de sustancias que pudieran alterar el estado natural del vino –una de ellas, precisamente, el alcohol vínico–. En armonía con la Administración de Impuestos Internos, esta disposición apuntaba a que las grandes bodegas con destilería almacenaran su producción en depósitos fiscales, en este caso, ubicados en la ZLA. Asimismo, la prohibición del depósito en bodegas iba a ser complementada con otras iniciativas estatales para construir almacenes fiscales, en Mendoza y en otras zonas elaboradoras de alcohol.

## 2. La implementación del sistema de zonas alcoholeras

Hacia mayo de 1935 comenzó la edificación de la Zona Libre Alcoholera<sup>19</sup> (en adelante ZLA), ubicada en Gutiérrez (departamento de Maipú) en una extensión de 138.100 m<sup>2</sup>, puesto que era el epicentro vitivinícola provincial, y donde más había avanzado la red de servicios de caminos asfaltados, fundamental desde el punto de vista logístico porque los alcoholes se trasladaban en tanques y no se disponía de un desvío ferroviario.

### Imagen 2 – Provincia de Mendoza: Zona Libre Alcoholera (Maipú)



Fuente: Libertad, 15-11-1936.

En 1936 se presentó la nueva reglamentación del régimen de ZLA, diseñada por la Administración de Impuestos Internos (Poder Ejecutivo Nacional, Dto. 75425 23-1-1936), lo cual confirma su contralor sobre la destilación, se hiciera fuera o dentro de la ZLA. En los arts. 257 a 259 se disponía la anulación del controvertido régimen de tanque cerrado solo para la ZLA, pero reducía la tolerancia en las mermas del 4 al 2% de la producción anual, por lo que en este punto inauguraba un régimen más estricto. Ante ello,

<sup>19</sup> *Victoria* (11-5-1935). En simultáneo, industriales alcoholeros (Arturo Plaza y Gonzáles Alais) convocaron a la formación de una comisión para que colaborara con el Gobierno en la construcción de la ZLA.

entidades sectoriales solicitaron que las destilerías vínicas funcionaran bajo el control técnico de la Junta Reguladora, puesto que, “como en el resto del mundo”, la destilación es la principal forma para controlar la eliminación y aprovechamiento de la uva y así regular la producción de vino<sup>20</sup>. La crítica se focalizaba en la excesiva rigurosidad y especificidad técnica de la reforma, siempre bajo la inspección de la Administración de Impuestos Internos. Sin embargo, el petitorio no prosperó. Incluso, en junio de ese mismo año la Administración determinó que todos los alambiques instalados fuera de la ZLA debían ajustarse a un nuevo sistema de precintos y sellados (*Victoria*, 1-6-1935).

Tal como preveía la norma, permitió el funcionamiento de destilerías dentro y fuera de la ZLA. El primer grupo estuvo integrado por establecimientos con tradición en el sector que, en forma individual o asociada, se trasladaron en el transcurso del año 1936 (como las destilerías de Juan Paganotto –asociado con Ortega<sup>21</sup> y de Rafael Sanmartino, y la bodega y destilería de Pedro Battaglia),<sup>22</sup> animados por una cláusula que indicaba que “los destiladores debían instalarse en menos de cien días en la destilería, adelantando (el Estado) para ello “hasta el 25% del total del contrato”. Ese “adelanto” se concretaba mediante la entrega de vino para destilar, comprado previamente por el Gobierno a bajo costo<sup>23</sup>. Con posterioridad, y ante el flujo creciente de operaciones comerciales con San Juan, algunos empresarios vitivinícolas también se instalaron en la ZLA (Benegas Hnos, 1941) y otros continuaron operando en microrregiones vitivinícolas aledañas (Consorcio Gargantini SA en el Este mendocino). Esta mixtura de establecimientos funcionando dentro y fuera de la ZLA marcó el devenir de todo el sector, cuya producción comenzó a incrementarse a partir de 1937 (Gráfico 1).

Es interesante puntualizar la participación de grupos económicos extraregionales y empresas multinacionales con inversiones en la industria química, motivada no solo por el dispositivo legal. Tal el caso de la empresa

<sup>20</sup> *Victoria* (16-3-1935, p. 1). Petitorio de la Federación de Vitivinicultores de Mendoza al Ministro de Hacienda. Asamblea del 13 de marzo de 1935.

<sup>21</sup> Juan Paganotto figuraba como socio solidario administrativo y Federico Ortega como socio industrial y Director Técnico. A poco de formarse la sociedad, con un capital de \$80.000, arrendó terrenos en la ZLA, por lo que se infiere que la unión comercial fue realizada con el objetivo expreso de plegarse al proyecto estatal (Archivo General de la Provincia de Mendoza, Protocolo Notarial 3131 –Lucena–, esc. 70, 16-4-1936, fs. 182-187 v.).

<sup>22</sup> Paganotto y Battaglia se habían asociado en la década de 1900 para elaboración de destilados del vino.

<sup>23</sup> *Victoria* (14-12-1935, p. 3). Hacia diciembre de ese año varios destiladores sin bodega hicieron ofertas para compra de vino para destilar.

radicada en Capital Federal, CAICO (Compañía Argentina de Industria y Comercio SA),<sup>24</sup> por entonces bajo representación de Luis Colombo (presidente de la Unión Industrial Argentina, 1926-1946) y parte del Grupo Bunge & Born, en etapa de expansión territorial y diversificación caracterizada por un grado de relativa vinculación entre las distintas actividades (Schvarzer, 1989; Ceva, 2010; Cuesta; Newland, 2016). En efecto, la década de 1930 coincidió con procesos de diversificación interna de los grandes empresas familiares y grupos económicos de Argentina (Lluch; Barbero, 2015). La Sociedad había sido formada en julio de 1931 para la “creación y explotación de toda clase de industrias”, con comerciantes y empresarios de Capital Federal (argentinos y extranjeros allí asentados), y en 1936 se incorporaron los empresarios radicados en Mendoza (Enrique Casale y José Toso), cuya participación explica el desembarco de la firma en Mendoza. Colombo, también formaba parte del directorio de otras importantes empresas de la región, como las destacadas bodegas El Globo (Mendoza –Tomba– y San Juan), y Compañía Eléctrica de los Andes (Mendoza), de modo que contaba con amplias relaciones y un sólido conocimiento del panorama productivo y comercial regional. En tanto que el italiano Casale tempranamente se había interesado por las industrias químicas en la provincia (en 1915, fundó la primera fábrica de anhídrido sulfuroso líquido de Sudamérica). De allí se posicionó en la actividad empresarial y en la década de 1930 integró entidades financieras y firmas diversificadas<sup>25</sup>, como la local ECSAL y luego, la química Atanor. Además, formaba parte de una familia dedicada a la elaboración de vinos y sus subproductos.<sup>26</sup>

<sup>24</sup> SA formada en 1931 en Capital Federal. Directorio: Ingeniero Germán A. Stein (presidente); Luis Mayer (vice-presidente); Rafael Membrives (secretario); Werner Kimbaun. Accionistas: Stein, Mayer, Membrives, Kimbaun, E. Behrends; Hércules Grella; Máximo Pallie (representante de los exportadores y vinculado al Ministerio de Agricultura de la Nación); Jullio Van Sante; Tomás Tamplín; Juan Westphalen.

<sup>25</sup> Directorio del Banco Mixto de Mendoza (1934) y de la S. A. CAICO (1936-1940). Fue fundador y presidente de la S. A. Atanor de Industrias Químicas (1939-1943). También fue presidente y administrador de la S. A. *Ecsal* Industrial, Rural e Inmobiliaria (1936) (Petriella; Miatello, 1976, p. 27), con sede en Buenos Aires, declaraba como objetivo la fabricación de productos químicos e industriales en los centros de producción vitivinícola de la República Argentina, fábricas de hielo y cámaras frigoríficas, la producción y exportación frutícola, bodegas, destilerías y fabricación de ácido tartárico (AGPM, PN 3258, –San Martín–, esc. 228, 30-12-1937, fs. 701-715). Casale obtuvo medalla de oro en la Exposición de Rosario de Santa Fe (1925-1926) por la fabricación del anhídrido sulfuroso líquido y aparatos especiales para su producción. En 1930, representó a los industriales de Mendoza en la Confederación de Comercio Recíproco de Sacramento (Estados Unidos de América); fue también delegado por la provincia de Mendoza en la Conferencia Mundial del Frío, efectuada en Buenos Aires en 1933.

<sup>26</sup> En 1918 conformó la Sociedad de Subproductos Vínicos (Godoy Cruz), con accionistas mendocinos y de Buenos Aires, aunque no prosperó. En 1940 Pablo Casale instaló una fábrica de vinagres en San Martín (Pérez Romagnoli, 2005, p. 157).

La disponibilidad de materia prima a bajo costo y abundante (vinos de prensa e “inferiores” provistos por el Gobierno y la Junta Reguladora), el equipamiento de fabricación local y la posibilidad de abastecer un mercado regional demandante de esos insumos sino también licorerías demuestran un escenario receptivo de esos intereses foráneos. En ese contexto, la compañía Bunge & Born inició y consolidó varios emprendimientos industriales, en particular sobre la industria química, para atender un mercado interno que no podía ser satisfecho mediante la importación. También, estableció contactos comerciales con la región, primero, como proveedora de envases de hojalata para conservas de fruta y tomates (Centenera Compañía Sudamericana de Envases),<sup>27</sup> luego a través de su empresa Molinos Río de la Plata (elaboración de aceite de oliva, 1936), y finalmente mediante su empresa CAICO, cuya trayectoria resulta de interés en este artículo.

Las inversiones iniciales de la firma apuntaron a un rápido posicionamiento en el mercado (*Victoria*, 12-5, 30-5, 12-11-1936, 16-1-1937): encomendó el equipamiento a los *Talleres Mecánicos Rousselle*, y la dirección técnica de la obra, al ingeniero Ladislao Reti,<sup>28</sup> uno de los fundadores de Atanor en 1938 (Belini; Rougier, 2008, p. 69). Inicialmente, realizó un acuerdo con la empresa local *La Tartárica* para la fabricación local de ácido tartárico, un insumo importado fundamental para la producción de vinos que se obtiene del procesamiento de las borras y orujos.<sup>29</sup> También compró la patente de la columna desmetilizadora al mencionado Cazenave (80.000\$),<sup>30</sup> que era utilizada por la gran mayoría de las destilerías regionales puesto que eliminaba el alcohol metílico, característico de los residuos vínicos pero prohibido por la legislación. Esta inversión se basaba en las proyecciones de la firma: el consumo de 10.000 toneladas de orujo para destilar, y abastecer con alcohol vínico de 95° a clientes locales y regionales, sobre la base de una oferta diferencial de precios, por ejemplo, vendía el alcohol vínico “puesto en desti-

<sup>27</sup> Incluso, en la década de 1940 instaló una fábrica de conservas en Mendoza, absorbiendo a las firmas locales que habían incursionado en el sector. Luego, invirtió en la elaboración de conservas.

<sup>28</sup> Su vinculación con la industria química nacional se registró desde 1930. Había sido director técnico de las fábricas de productos químicos Droguería Suizo Argentina Ltda. S.A. (1931-1935) y Caico S.A. (1935-1938). Director gerente de la S.A. Atanor Industrias Químicas (1939-1942); presidente de la misma (1942). Fundador y director general de Atanor Cía. Nacional para la Industria Química S.A. Mixta (desde 1943); presidente de Monsanto Atanor Industrias Químicas Argentinas SA. (desde 1948). (Petriella; Miatello, 1976, p. 1.052).

<sup>29</sup> Algunos antecedentes fallidos en la elaboración local de este insumo (década de 1910) pueden ser estudiados en Pérez Romagnoli, 2006.

<sup>30</sup> Nótese que el monto de la inversión igualaba el capital social de otra importante destilería que funcionó en la ZLA, Paganotto y Ortega.

lería” a \$0,60 mientras que su par sanjuanino lo ofertaba en \$0,60 centavos sin incluir traslado (*Victoria*, 31-10-1936). Entre 1937 y 1939, CAICO amplió sus instalaciones: refinería y fábrica de aceite de semillas de uva,<sup>31</sup> y comenzó a competir con la bodega, destilería y refinería local Battaglia hnos. Para entonces, no era un producto de consumo final sino para “corte” en las aceiteras del Litoral argentino. Luego montó un depósito de alcoholes propio, con capacidad de 300.000 hl, que lo arrendaba al Estado (*Victoria*, 4-3-1939).

Con base en estas estrategias, en menos de dos años de funcionamiento se impuso sobre las destilerías de Paganotto y Ortega, y Sanmartino, hasta entonces, las principales proveedoras de alcohol vínico.<sup>32</sup> En 1940 realizó un convenio con una destilería inaugurada en San Rafael.<sup>33</sup> La firma Sanmartino (1940) –que ya funcionaba en ZLA– le abastecía con residuos de orujos –para entonces, una materia prima escasa y en alza de precios– y CAICO le autorizaba a usar el quemador de orujo Cazenave.

El éxito de la empresa estuvo asegurado, por un lado, por la disponibilidad de abundante materia prima a bajo costo –excedentes y residuos vínicos que debían eliminarse del mercado para menguar el sobrestock– y, por el otro, por las relaciones comerciales previas de sus integrantes con destacados actores del sector vitivinícola pero también del mercado nacional. Colombo integraba el directorio de El Globo, bodega y destilería que era la principal compradora de alcohol vínico en San Juan, tal como se corrobora en las transacciones entre ambas firmas a partir de 1937 (*Victoria*, 1937-1940). Es oportuno mencionar, por un lado, que la empresa estaba radicada en Rosario, es decir, que tenía vínculos comerciales con esa plaza y su directorio integrado por R.W. Roberts y E. H. Leng (1927-1936) y el empresario vitivinícola Ernesto Seippel (1929), un alemán radicado en Mendoza (Correas, 1979) que presidió la Sociedad Vitivinícola de Mendoza.

Al igual que la CAICO, las otras firmas allí instaladas probaron una receta ya conocida por los “productores autónomos” y auspiciada también por la normativa vigente: el procesamiento de otros derivados del vino, como

<sup>31</sup> *Victoria* (5-6-1937). Costo de instalaciones: un millón de pesos.

<sup>32</sup> El semanario *Victoria* registraba varias de las operaciones. Aunque la información no es exhaustiva, Paganotto vendió cerca de 120.000 de alcohol vínico en noviembre de 1936 (*Victoria*, 21-11-1936 y ss) y 142.000 entre septiembre y octubre del año siguiente. La sucedieron las ventas de CAICO (70000 l), Sanmartino (62.000 l) y Battaglia (34.000) (*Victoria*, septiembre-noviembre de 1937).

<sup>33</sup> Resulta curioso que aún bajo la vigencia de la ley 1069 que instaba a las destilerías a instalarse en la ZLA se inaugurara una destilería “autónoma” por fuera de ese régimen. Es probable que la posibilidad de conformar una segunda zona en ese departamento hubiera permitido esta excepción.

la elaboración de grappa (Sanmartino y Paganotto). Esto habría agilizado e intensificado compras desde licorerías de Buenos Aires: Lagorio, Orandi y Cía, Pini hermanos, Chissotti, Inchauspe, Cusenier (*Victoria*, 27-7-1940) y de Rosario (Santa Fe). La comercialización entre los productores de alcohol vínico y las licorerías solo se había registrado previamente a escala local. Incluso, hacia 1942 la firma Orandi y Masera proyectó instalarse en Mendoza (*Victoria*, 23-5-1942), para lo cual compró 4000 m en la ZLA (Dto 9-5-1942), lo cual ejemplifica un caso de integración hacia atrás, animado por el régimen de ZLA y por la Ley Nacional de Vinos 12372 que establecía que toda bebida alcohólica envasada fuera de su punto de origen era considerada “bebida artificial”.

La elaboración de una amplia gama de productos, aunque siempre derivados de la vinificación, fue estimulada también por el marco legal. En efecto, de acuerdo con la ley 12355 (1938), la Junta Reguladora de Vinos debía calcular anualmente el excedente de producción que debía ser eliminado del mercado, de modo que esta no sobrepasara la capacidad de consumo. Ese excedente podría derramarse –medida que ha sido obvia y ampliamente cuestionada por la historiografía– o bien, destinarse a la elaboración de cognac, productos analcohólicos (vinagre) y/o exportación. Para implementarlo, se creó una contribución en especie (1938)<sup>34</sup> (es decir, vino), que era entregada a la Junta Reguladora de Vinos para impulsar la ZLA. La repercusión de esta norma fue relativa, lo cual explicaría la desatención por parte de los estudios previos. Aún así presenta interesantes casos de diversificación “forzada” por el marco legal y el rol de la entidad en la promoción de sectores afines como estrategia para regular la oferta. Por ejemplo, la firma Benegas Hnos inició ensayos en su destilería instalada en la ZLA para elaboración de licorosos y cognacs con orujos y vinos del denominado impuesto en especie,<sup>35</sup> complementó así un período de mayor presencia en el mercado signado por la elaboración de champagne (Lacoste, 2003). Con base en los resultados favorables, formó una sociedad con el mencionado Rousselle para la fabricación de

<sup>34</sup> Ley 12355 (art. 18); Dtos. 14-9-1938; 26-8-1939. Era una contribución de vino genuino que los elaboradores debían entregar a la Junta y que no podría exceder del 15% de su producción total, y debía ser retirada de cada bodega antes del 30 de octubre de cada año. La norma preveía que estos vinos pudieran ser comprados por la Junta a menor costo si eran para exportación, destilación para elaboración de cognacs, vinagre o productos analcohólicos. No se aplicó en 1941. BORA, Dto. 26-6-1941.

<sup>35</sup> *Victoria* (7-9-1940). La empresa había montado una destilería en 1895, en Godoy Cruz (Richard-Jorba, 1998, p. 202).

alcohol en Godoy Cruz (Sociedad Alcohólica y Derivados. SAD),<sup>36</sup> aunque poco después el francés desistió del emprendimiento. Finalmente, lanzó al mercado una grapa (1942) y cognac (1945) con marca propia (“Riquiqui” y “Trapignac”, respectivamente) (Centro Vitivinícola Nacional, 1945).

Respecto del vinagre<sup>37</sup> y cognac su elaboración fue bastante acotada y ajustada a eventuales intercambios con empresas nacionales.<sup>38</sup> Se sabe que para esos años la elaboración de cognac,<sup>39</sup> estaba liderada por Cinzano (firma que elaboraba el reconocido cognac Otard Dupuy) y Del Bono (en San Juan), seguidos por Lagorio (cognac Montiel), Cousenir y Orandi (Buenos Aires). Lo que explica la escasa inserción de los empresarios locales en ese sector, aunque sí verificamos operaciones de venta de subproductos vínicos de bodegas locales y licorerías del Litoral (1939).<sup>40</sup> Un informe contemporáneo indicaba que se producían y comercializaban en el país cerca de 50 marcas de esta bebida, que por sus condiciones de calidad y buen gusto comenzaban a competir con los pares importados (*Victoria*, 16-9-1939). Sin embargo, el incremento notorio de elaboración de esta bebida en la provincia se iba a registrar a partir de la década de 1950.

Se detecta, entonces, es un progresivo proceso de concentración del sector signado por la presencia de grupos económicos, elaboradores autónomos y grandes bodegueros que producían alcohol vínico para establecimientos propios y ajenos, con mayor capacidad técnica para responder a la rigurosa normativa y vinculaciones con canales de distribución, del mercado local (bodegas) y extra-provincial (licorerías). Algunas, funcionaban en San Juan, y la gran mayoría, en Litoral argentino, donde radicaba la competencia con los alcoholes de maíz y de melaza. Si bien el *boom* inicial se dio a través de la venta de alcohol vínico, luego avanzó en la provisión de ácido tartárico,

---

<sup>36</sup> No fue la primera vez que Rousselle se volcó al sector. En 1907 formó una sociedad con el español Ignacio Goycochea; producían alcohol en una destilería ubicada en el departamento de Luján, pero transcurridos unos meses el francés vendió su parte a su socio (Pérez Romagnoli, 2010).

<sup>37</sup> Esta propuesta ya había estado presente en la ley 1067 (1934) sobre aprovechamiento integral de la cosecha.

<sup>38</sup> En 1939 Arizú (San Rafael) vendió 1000 cascotes para vinagre a la Asociación de Productores de Vinagre; Guisasola Hnos (Godoy Cruz), 1000 cascotes para Capital Federal (*Victoria*, 26-8, 16-9-1939).

<sup>39</sup> La elaboración del cognac estaba también regulada por el Dto 15369 (noviembre de 1938): “Los alcoholes y bebidas de destilación directa pueden ser añejados en destilerías en envases de madera, pudiendo ser expedidos con el nombre de cognac los que procedan exclusivamente de vinos”.

<sup>40</sup> *Victoria* (16-9-1939); Barbier y Cia (San Rafael) a licorería Inchauspe y Cía (Capital Federal) para cognac (*Victoria*, 18-11-1939). Manuel Rotaache y Cia (San Martín) 500 cascotes –100000 litros– a Anaya y Cia (C.F.); y 2000 cascotes a Plaza hnos (*Victoria*, 9-12-1939); 200 cascotes (40000 l) a Fischer y Cía (Rosario) (*Victoria*, 16-12-1939); a Figueroa y Blanco (Bahía Blanca) (*Victoria*, 20-1-1940).



en el marco de una “oportunidad” abierta por la coyuntura de la Segunda Guerra Mundial.

### **3. Del monopolio del alcohol vínico a la “guerra del orujo” (1939-1940)**

La coyuntura de la Segunda Guerra Mundial repercutió de un especial modo en los elaboradores de la ZLA, activando ciertos rubros no proyectados originalmente pero que de igual modo se sumaron a la tendencia de incremento de exportaciones nacionales (Llach; Gerchunoff, 2003). En primer lugar, mermó la importación de ácido tartárico, insumo básico para la elaboración de vino en la región (por el déficit de ácido de la uva en Mendoza y San Juan). A su vez, Estados Unidos comenzó a demandar bitartratos y ácido tartárico –para elaboración de alimentos y bebidas gaseosas–. Esto generó que CAICO y la fábrica Duperial,<sup>41</sup> instalada en el departamento General San Martín (Este de Mendoza) volcaran sus esfuerzos en la producción de este insumo, con el consecuente incremento de la demanda de orujo (materia prima) y residuos de la vinificación. Además, las licorerías también comenzaron a exportar algunos productos, por lo que se incrementó también la demanda de alcohol vínico. Según Schvarzer (1989), las relaciones entre ambas firmas no fueron fáciles puesto que Duperial intentó en varias oportunidades limitar el avance del grupo nacional en la industria química. No obstante, incursionaron en estrategias para repartirse porciones equitativas del mercado. Esta experiencia local ejemplificaría la estrategia, puesto que CAICO se especializó en la elaboración de alcohol vínico y Duperial, en ácido tartárico, a partir del procesamiento de un subproducto de la vinificación.

La oferta de orujo se encontraba ciertamente vedada puesto que las bodegas con mayor capacidad de elaboración (Tomba, Giol y Arizu) procesaban el orujo para elaborar alcohol vínico. Para romper esa situación, CAICO comenzó a comprar el subproducto a precios más elevados, iniciándose

---

<sup>41</sup> Lanciotti y Lluch (2015) explican que era una firma multinacional (alianza de British Imperial Chemical Industries, la americana DuPont y Anilinas Alemanas). Representó un caso de empresas conjuntas que operó en el país desde 1939. Luego de un fallido intento de producción local de ácido tartárico, fue la primera fábrica de tartárico con continuidad operativa hasta la actualidad. Su producción es acompañada actualmente por la de otros establecimientos, puestos en marcha en décadas posteriores, uno de ellos fue, precisamente, Orandi y Massera (1968) (Pérez Romagnoli, 2006).

así una escalada de precios,<sup>42</sup> que de igual modo resultó exitosa para los fines de la empresa nacional. En 1940 la firma Gargantini le vendió toda su producción (*Victoria*, 16-11-1940), ejerciendo un “efecto demostración” entre otras destilerías que también optaron por vender el orujo a antes que procesarlo.<sup>43</sup> Se generó así una situación inédita: la escasez de orujo y la consecuente disputa en el mercado local por la compra del subproducto. Liderado por CAICO que ese año habría comprado 20.000 toneladas de orujo –es decir que duplicó sus proyecciones al momento de su desembarco en Mendoza–, seguida por Sanmartino (10.000 t.) que continuó elaborando alcohol (*Victoria*, 25-4-1942). Esta coyuntura, además, alentó la unión de empresarios bodegueros para vincularse al sector. Tal fue el caso del consorcio SA Luis Filippini Ltda (“Alcovide”) (*Victoria*, 23-5-1942), que vendía orujo y alcohol vínico a licorerías de Capital Federal (Orandi y Masera). Finalmente, la elaboración de los principales insumos de la industria vitivinícola quedó en manos de inversores extraregionales (Bunge & Born y Duperial).

#### 4. Conclusión

La producción de derivados de la vitivinicultura desde 1936 marcó una tendencia favorable para la agroindustria regional, a través de la elaboración de insumos para industrias de bebidas y alimentos, y de bebidas alcohólicas distintas al vino. En el primer caso, la fabricación de alcohol vínico y ácido tartárico, a partir de la combinación de disponibilidad de materia prima barata, inversiones extraregionales con sólidas conexiones comerciales en los mercados y legislación de promoción al sector. Por otro lado, la elaboración, aunque en una escala reducida, de bebidas alcohólicas que hasta esos años habían sido satisfechas por la importación (brandy, cognac).

Ahora bien, ese aparente interés estatal por fomentar un sector con probadas dificultades para sostenerse a escala local en la práctica operó como una nueva estrategia para avanzar sobre el control y fiscalización de un insumo clave para la industria vitivinícola, pero afectado por un alto grado de clandestinidad. En efecto, la formación de una Zona Libre Alcohólica significaría facilidades para los destiladores, quienes podrían surtir a licorerías del mercado nacional, según venturosos pronósticos inspirados en otras experiencias vitivinícolas.

<sup>42</sup> *Victoria* (18-10-1941). En 1940 la tonelada de orujo se cotizaba a \$22 y, al año siguiente, a \$45.

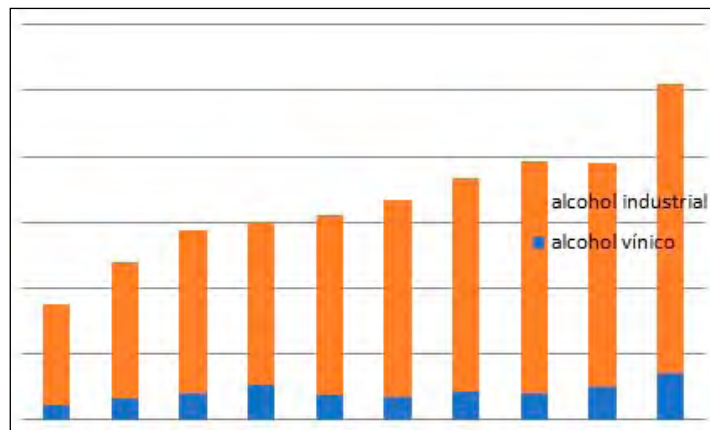
<sup>43</sup> Chavarría y Fabre, que previamente había comprado al gobierno ese stock (*Victoria*, 22-4-1939).

No obstante, los alcances de la propuesta fueron relativos. En efecto, las grandes destilerías anexas a las bodegas más importantes de la región no se plegaron al nuevo régimen. Tampoco lo hicieron el puñado de modestas destilerías que funcionaban en los alrededores de las zonas vitivinícolas. Resulta loable que siendo una de las tantas medidas para superar la crisis vitivinícola de la década de 1930, tuvo la particularidad de implementarse cuando la industria ya superaba ese contexto adverso (1936) y logró mantenerse en el tiempo. Resulta relevante que las mayores operaciones –en volumen y cantidad– provenían de la ZLA probablemente porque estos establecimientos contaban con aceitados canales de comercialización y logística, así como con capacidad productiva para satisfacer las demandas de otras destilerías y bodegas de San Juan, y licorerías de esta provincia y Buenos Aires. La centralidad que adquirió la firma CAICO en este proceso, la magnitud de sus inversiones y su estrategia comercial aventuran que la organización de la ZLA fue funcional a sus intereses previos, con la promesa de procesar los residuos de vinificación y vinos inferiores para descongestionar así un saturado y alicaído mercado vínico.

Finalmente, la elaboración sostenida de estos productos introducía la posibilidad de un cambio en la morfología de la vitivinicultura regional puesto que se comenzó a producir insumos para otras industrias, no solo bienes de consumo final. Ello implicó interactuar con otros agentes económicos. En efecto, las alternativas para fortalecer una producción presa de crisis cíclicas abrieron la puerta a la participación de nuevos agentes y capitales en la vitivinicultura –como la multinacional Duperial que participaba en la industria química nacional– y a potenciar a otros que ya operaban en la provincia, tal el caso de Bunge & Born –a través de Molinos Río de la Plata y de La Centenera (provisión de envases de hojalata para la industria conservera). En estas coyunturas varias de estos establecimientos no solo procesaron vino y orujo para alcohol sino también bitartrato y ácido tartárico a Estados Unidos, insumos para industria alimenticia.

## 5. Anexo

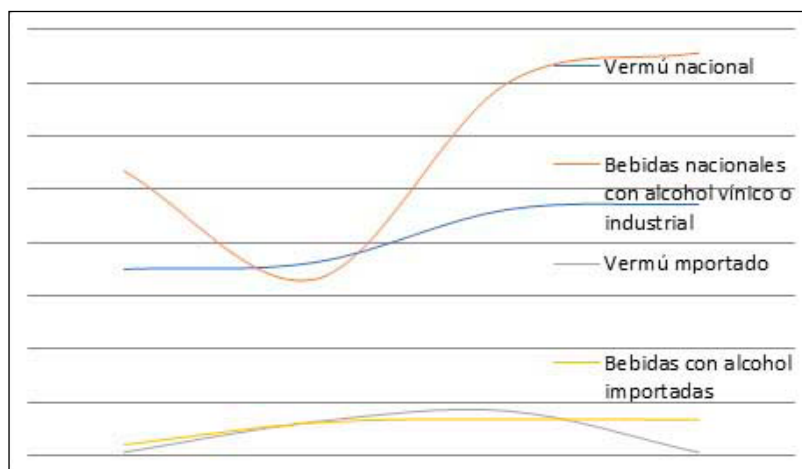
**Gráfico 1 – República Argentina. Elaboración de alcoholes, industrial y vínic (litros) (1935-1944)**



Fuente: *Vinos, viñas y frutas* (1945).

Nota metodológica: la fuente no distingue el alcohol industrial procedente de melaza y de maíz.

**Gráfico 2 – República Argentina. Circulación de bebidas alcohólicas, excluyendo vino (1936-1939)**



Fuente: Administración de Impuestos Internos. Publicado en *Vinos, viñas y frutas* (1945).

Tabla 1 – Destilerías anexas a bodegas (1936-1942)

Empresa	Ubicación	Productos					Observaciones
		AV	B	AU	G	C	
Arizú	San Rafael y Godoy Cruz	X					Sistema Barbet
El Globo (Tomba)	Godoy Cruz	X					Representante comercial en Capital Federal
SA Bodegas y Viñedos Giol	Maipú	X	X (1940)				
Battaglia		X	X	X “Anfitrión”	X		Depósito de fraccionamiento en Capital Federal
Gargantini	Rivadavia (1939)	X			X (Botella, 1941)		Representante comercial en Bs As (Victoria, 23-11-1940)
Barbier		X			X		Ex destilería Ximeno (San Rafael). Fue alquilada por Sanmartino en 1941 porque no tenía habilitación para instalar la propia.
Sanmartino hnos?	San Rafael	X Solo a CAICO (1940)	X		X	X	
Paganotto y Cía (solo 1936)		X			X	X	Lideró venta de grappa en 1940 (Victoria, 17-8-1940).
Bernardo Martínez (hasta 1941)	Luján				X		

Fuente: elaboración propia sobre la base de *Victoria* (1936-1942).

Referencia: AV (alcohol vínico); B (bitartratos); AU (aceite semillas de uva); G (grapa); C (cognac).

**Tabla 2 – Destilerías autónomas y firmas vitivinícolas instaladas en la ZLA (1936-1941)**

Año	Propietario/ Denominación	Productos				Observaciones
		AV	AU	G	C	
	Silvestre Guida	X				Previa a la ZLA Sup. 4800 m2
1936	CAICO/La Tartárica	X Ácido tartárico	X			Sup. 34604 m2
1936	Paganotto y Cía			X	X	Sup. 3080 m2
1936	Angelino y Amadeo Sanmartino			X		Suo. 4800 m2
1938	“Tucapel” (Chavarría y Fabre)					
1939	Sociedad Alcohólica y derivados (Benegas Hnos. y Julio Rousselle)			X	X	Integración hacia atrás
1941	SA Luis Filippini	X		X	X	La Superiora SA, Gabrielli y Baldini SA, Angel Furlotti Ltda; Doménico y Cía Sup. 7500 m2

Fuente: elaboración propia sobre la base de Archivo General de la Provincia de Mendoza (1936-1941) y Registro Oficial de la Provincia de Mendoza (1936-1941).

## Bibliografía

ARCHIVO GENERAL DE LA PROVINCIA DE MENDOZA. Protocolo Notariales. 1936-1940.

ARROYO, E. *Industrialización de los sub-productos del vino, su importancia económica*. Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires, 1949.

BARBERO, M. I.; LLUCH, A. “El capitalismo familiar en Argentina: modelos y dinámicas en el largo plazo”. FERNÁNDEZ PÉREZ, Paloma y LLUCH, Andrea (eds.) *Familias empresarias y grandes empresas familiares en*

*América Latina y España: Una visión de largo plazo*. Bilbao: Fundación BBVA, p. 219-258, 2015.

BARRIO DE VILLANUEVA, P. En busca del vino genuino. Origen y consecuencias de la Ley Nacional de Vinos de 1904. *Mundo Agrario*, v. 8, n. 15, 2007. Disponible en <https://www.mundoagrario.unlp.edu.ar/article/view/v08n15a02>. Acceso el 21 de octubre de 2019.

BONFANTI, D. Una mina más rica que las de oro del Potosí. Élités, técnicos, instituciones y trabajadores en el nacimiento de la vitivinicultura uruguaya (1870-1930). Madrid: Universidad Complutense de Madrid, 2015. Tesis (Doctorado).

BELINI, C. *Historia de la industria en la Argentina. De la independencia a la crisis del 2001*. Buenos Aires: Sudamericana, 2017.

BELINI, C.; ROUGIER, M. *El Estado empresario en la industria argentina. Conformación y crisis*. Buenos Aires: Cuadernos Argentinos Manantial, 2008.

CEVA, M. De la exportación cerealera a la diversificación industrial. Las empresas Bunge y Born en Argentina (1884-1940). *Estudios Migratorios Latinoamericanos*, Buenos Aires, v. 22-23, n. 65, p. 81-98, 2010.

CENTRO VITIVINÍCOLA NACIONAL. *Agrícola*. Buenos Aires, año 27, n. 305, p. 20-22, 25 de enero de 1931.

CORREAS, E. *Alemanes en la historia de Mendoza*. *Revista de la Junta de Estudios Históricos de Mendoza*, Mendoza, t. 1, n. 9, p. 103-129, 1979.

CUESTA, M.; NEWLAND, C. Rentabilidad, evolución patrimonial y diversificación en tres grandes compañías argentinas, 1926-1955. *América Latina en la Historia Económica. Distrito Federal*, v. 23, n. 2, p. 204-228, 2016. Disponible en <http://dx.doi.org/10.18232/alhe.v23i2.713>. Acceso el 21 de octubre de 2019.

DORFMAN, A. *Cincuenta años de industrialización en la Argentina*. Buenos Aires: Ediciones del Solar, 1983.

FERNÁNDEZ, E. El fracaso del lobby viticultor en España frente al objetivo industrializador del Estado, 1920-1936. *Historia Agraria*, Murcia, n. 45, p. 113-141, 2008.

FERNÁNDEZ LABBÉ, M. Los usos de la taberna: renta fiscal, combate al alcoholismo y cacicazgo político en Chile, 1870-1930. *Historia*, Santiago de Chile, n. 39, p. 369-429, 2006.

FUNES, P. E. *Informe presentado a la Comisión de Alcoholes: alcohol vínico*. Mendoza: s/e, 1931.

GOLDSTEIN, A.; LLUCH, A. *The italian economic presence in Argentina. The contribution of multinational corporations*. 2000.

INTERVENCIÓN NACIONAL. Ministerio de Industrias y Obras Públicas. *El problema vinícola. Memorial de la Intervención Nacional en Mendoza a la Comisión Asesora para la Industria Vinícola*. Mendoza: Imprenta Best, 1931.

JUNTA REGULADORA DE VINOS. *Legislación vitivinícola*. 1940.

LACOSTE, P. *El vino del inmigrante: los inmigrantes europeos y la industria vitivinícola argentina: su incidencia en la incorporación, difusión y estandarización del uso de topónimos europeos 1852-1980*. Mendoza: Universidad de Congreso; Consejo empresario mendocino, 2003.

LACOSTE, P. *Aguardiente cuyano. Apogeo y decadencia del mayor destilado del Cono Sur de América*. San Juan: Cámara de Diputados de la provincia de San Juan, 2018.

LANCIOTTI, N.; LLUCH, A. Las grandes empresas extranjeras en la Argentina: características y transformaciones entre 1913 y 1960. *Investigaciones de Historia Económica*, n. 11, p. 184-195, 2015. Disponible en <http://dx.doi.org/10.1016/j.ihe.2014.09.002>. Acceso el 21 de octubre de 2019.

LLACH, J. J. El plan Pinedo de 1940, su significado histórico y los orígenes de la economía política del peronismo. *Desarrollo Económico*, Buenos Aires, n. 92, p. 515-558, 1984.



LOS ANDES. Mendoza, 1936-1943.

MATEU, A. La vitivinicultura mendocina en los años 30: entre el derrame de los vinos y la profusión de estudios sobre la crisis. III CONGRESO DE HISTORIA VITIVINÍCOLA URUGUAYA Y I CONGRESO DE HISTORIA VITIVINÍCOLA REGIONAL. *Atas*. Montevideo, 2005.

MATEU, A. M. Las posturas oscilantes de una centenaria corporación vitivinícola frente a la regulación de la industria, Mendoza 1930-1955. *América Latina en la Historia Económica*, Distrito Federal, v. 21, n. 1, p. 134-173, 2014. Disponible en <http://dx.doi.org/10.18232/alhe.v21i1.562>. Acceso el 10 de agosto de 2019.

MATEU, A. M.; STEIN, S. *El vino y sus revoluciones*. Mendoza: Ediunc, 2008.

MENDEZ MEDINA, D. Entre intenciones y limitantes: la industria vitivinícola en Baja California (1935-1943). *Signos históricos*, v. 18, n. 36, p. 148-179, 2016.

MOYANO, D. El alcohol de melaza. Análisis sobre el desarrollo y consolidación de una actividad “derivada” de la agroindustria azucarera tucumana (1880-1910). *H-Industri@*. Buenos Aires, v. 13, n. 1, 2013. Disponible en <https://ojs.econ.uba.ar/index.php/H-ind/article/view/568>. Acceso el 10 de agosto de 2019.

OLGUÍN, P. Estado, empresas y regulación. La experiencia de las entidades reguladoras del mercado vitivinícola de Mendoza (Argentina), 1914-1943. *Historia Industrial*, XXI, v. 49, p. 77-110, 2014. Disponible en <https://www.raco.cat/index.php/HistoriaIndustrial/article/view/262718/350127>. Acceso el 10 de agosto de 2019.

OSPITAL, M. S. Políticas públicas para la fruticultura en Argentina, 1930-1943. *América Latina en la Historia Económica*, Distrito Federal, v. 20, n. 1, p. 78-97, 2013. Disponible en [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1405-22532013000100003&lng=es&nrm=iso](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-22532013000100003&lng=es&nrm=iso). Acceso el 10 de agosto de 2019.

OSPITAL, M. S.; CERDÁ, J. M. Intervención estatal y agroindustria vitivinícola: el caso de la Junta Reguladora de Vinos. *H-Industria*, Buenos Aires, v. 10, n. 18, p. 58-78, 2016. Disponible en <http://ojs.econ.uba.ar/ojs/index.php/H-ind/article/view/873>. Acceso el 10 de agosto de 2019.

PAN-MONTOJO, J. L. *Las industrias vinícolas españolas: desarrollo y diversificación productiva entre el siglo XVIII y 1960*. In: *Las industrias agroalimentarias en Italia y España durante los siglos XIX y XX*. Alicante: Publicaciones de la Universidad de Alicante, p. 313-334, 2003.

PAN-MONTOJO, J. L.; PUIG RAPOSO, N. Los grupos de interés y la regulación pública del mercado de alcoholes en España (1887-1936). *Revista de Historia Económica*, n. 2, p. 251-280, 1995.

PÉREZ ROMAGNOLI, E. *Metalurgia artesano-industrial en Mendoza y San Juan (1885-1930)*. Mendoza: Facultad de Filosofía y Letras; Universidad Nacional de Cuyo, 2005.

PEREZ ROMAGNOLI, E. *Más allá del vino. Industrias derivadas de la vitivinicultura moderna en Mendoza y San Juan. Dinámicas de una región en formación (1885-1930)*. Rosario: Prohistoria, 2010a.

PEREZ ROMAGNOLI, E. Principios de la especialización vitivinícola e industrias derivadas en Mendoza: productores autónomos de alcohol y licores (1885-1914). *Travesía*, Tucumán, n. 12, 2010b. Disponible en [http://www.travesia-unt.org.ar/pdf/travesia12\\_7.pdf](http://www.travesia-unt.org.ar/pdf/travesia12_7.pdf). Acceso 13 de mayo de 2018.

PEREZ ROMAGNOLI, E. Vaivenes de un temprano intento de sustitución de importaciones: la producción de ácido tartárico en Mendoza en los comienzos de la especialización vitivinícola. *Mundo Agrario*, La Plata, v. 9, n. 18, 2009. Disponible en <https://www.mundoagrario.unlp.edu.ar/article/view/v09n18a14/854> Acceso 13 de mayo de 2018.

PETRIELLA, D.; MIATELLO, S. *Diccionario biográfico italo-argentino*. Buenos Aires: Asociación Dante Alighieri, 1976. Disponible en <https://es.scribd.com/doc/245876098/Diccionario-Biografico-Italo-Argentino>. Acceso el 12 de marzo de 2018.

PROVINCIA DE MENDOZA. *Recopilación de Leyes, Segunda Serie*, tomo IV. Mendoza: Imprenta Oficial, 1939.

REPÚBLICA ARGENTINA. Cámara de Diputados. Centro Vitivinícola Nacional solicita la sanción de proyectos sobre carburante nacional y una ley de alcoholes. Expediente 557. 8 de agosto de 1934.

REPÚBLICA ARGENTINA. Cámara de Diputados. Proyecto de ley sobre uso de alcohol vínico en las bebidas espirituosas. Expediente 323. 10 de agosto de 1933.

RICHARD-JORBA, R. Los empresarios y la construcción de la vitivinicultura capitalista en la provincia de Mendoza (Argentina), 1850-2006. *Scripta Nova*, Barcelona, n. 271, 2008. Disponible en <http://www.ub.edu/geocrit/sn/sn-271.htm>. Acceso el 20 de abril de 2018.

RICHARD-JORBA, R.; PÉREZ ROMAGNOLI, E.; BARRIO, P.; SANJURJO, I. *La región vitivinícola argentina. Transformaciones del territorio la economía y la sociedad (1870-1914)*. Bernal: Universidad Nacional de Quilmes Editorial, 2006.

ROUGIER, M.; ODISIO, J. *Argentina será industrial o no cumplirá sus destinos. Las ideas sobre el desarrollo nacional (1914-1980)*. Buenos Aires: Imago Mundi, 2017.

SCHVARZER, J. *Bunge & Born: crecimiento y diversificación de un grupo económico*. Buenos Aires: CISEA-GEL, 1989.

VICTORIA. Mendoza-Buenos Aires, 1936-1943.

VINOS, VIÑAS Y FRUTAS. Mendoza, 1945.