



Beretta Curi, Alcides

Dossier / La vitivinicultura : Milenaria actividad que aún nos acompaña

Inmigración, vitivinicultura e innovación : El emprendimiento de Buonaventura Caviglia en la localidad de Mercedes (1870-1916)

Mundo Agrario

2009, vol. 9, no. 18.

Este documento está disponible para su consulta y descarga en [Memoria Académica](#), el repositorio institucional de la **Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de la Universidad Nacional de La Plata**, que procura la reunión, el registro, la difusión y la preservación de la producción científico-académica editada e inédita de los miembros de su comunidad académica. Para más información, visite el sitio

www.memoria.fahce.unlp.edu.ar

Esta iniciativa está a cargo de BIBHUMA, la Biblioteca de la Facultad, que lleva adelante las tareas de gestión y coordinación para la concreción de los objetivos planteados. Para más información, visite el sitio www.bibhuma.fahce.unlp.edu.ar

Cita sugerida

Beretta Curi, A. (2009) Inmigración, vitivinicultura e innovación : El emprendimiento de Buonaventura Caviglia en la localidad de Mercedes (1870-1916) [En línea]. Mundo Agrario, 9(18). Disponible en: <http://www.mundoagrario.unlp.edu.ar> ; http://www.fuentesmemoria.fahce.unlp.edu.ar/art_revistas/pr.3784/pr.3784.pdf

Licenciamiento

Esta obra está bajo una licencia Atribución-No comercial-Sin obras derivadas 2.5 Argentina de Creative Commons.

Para ver una copia breve de esta licencia, visite

[http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/2.5/ar/.](http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/2.5/ar/)

Para ver la licencia completa en código legal, visite

[http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/2.5/ar/legalcode.](http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/2.5/ar/legalcode)

O envíe una carta a Creative Commons, 559 Nathan Abbott Way, Stanford, California 94305, USA.

Inmigración, vitivinicultura e innovación: el emprendimiento de Buonaventura Caviglia en la localidad de Mercedes (1870-1916)

Alcides Beretta Curi

Centro de Estudios Interdisciplinarios Latinoamericanos
Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, Universidad de la República
aberettacuri@gmail.com

Immigration, viticulture and innovation: the Buonaventura Caviglia venture in the town of Mercedes (1870-1916)

Resumen

El artículo aborda el emprendimiento de Buonaventura Caviglia en la localidad de Mercedes (departamento de Soriano) al frente de un establecimiento agro-industrial. El emprendimiento es analizado en el contexto del papel cumplido por la inmigración europea, particularmente italiana, en el desarrollo de la agricultura y particularmente la actividad vitivinícola. Este proyecto innovador desarrolló varios objetivos, privilegiando la producción de vinos para la región, principalmente para la Argentina, pero en vísperas de la I Guerra Mundial no resistió la competencia de los vinos mendocinos que encontraron un mercado más amplio: el nacional.

Palabras claves: Empresario; Innovación; Viñedo; Vinos.

Abstract

The article addresses the enterprise Buonaventura Caviglia in Mercedes (Soriano department) at the head of an agro-industrial establishment. Entrepreneurship is studied in the context of the role played by European immigration, particularly Italian, in the development of agriculture and particularly the wine. This innovative project developed several objectives, favoring the production of wines for the region, mainly to Argentina, but on the eve of World War I could not resist the competition of wines from Mendoza who found a larger market: the national.

Keywords: Entrepreneur; Innovation; Vineyard; Wines.

El trabajo aborda el emprendimiento de un empresario ligure, en las proximidades de la ciudad de Mercedes (departamento de Soriano, Uruguay), que fue una de las zonas “iniciales” de la actividad vitivinícola en el país. Allí se identificó, además, un núcleo de pequeños y medianos productores, pocos de ellos con bodega.⁽¹⁾ La zona estaba fuertemente comunicada y vinculada comercialmente con el frente fluvial uruguayo – desde Colonia a Salto-, la provincia argentina de Entre Ríos, la ciudad de Buenos Aires, y con Montevideo, la capital. Inicialmente, la vitivinicultura convocó en esa localidad a pocos productores y, por otra parte, no alcanzó las cotas de Montevideo, Salto o Canelones.

1. Introducción

Los estudios realizados sobre los procesos de modernización en la periferia austral de América Latina coinciden en el papel protagónico que en ella cumplió la inmigración

europaea, notoriamente la italiana. Tanto en Chile, pero sustantivamente en Argentina, Brasil y Uruguay, la inmigración cumplió un importante papel en el desarrollo y éxito de la agricultura diversificada y, concretamente, de la vitivinicultura.(2) En el caso uruguayo, Oscar Mourat (1993) abordó el papel de los italianos en el desarrollo agrícola, en tanto Bertino y Millot (1991:209) son coincidentes en que los inmigrantes, pero fundamentalmente los italianos, “comenzaron a penetrar y transformar la estructuras de la agricultura *de siempre*” y que el caso más evidente fue el de la vid.

Un aspecto particular de análisis corresponde al rol de esa inmigración en la formación de elites innovadoras en estos países. Al menos en dos espacios, de por sí innovaciones en estas latitudes, se aprecia claramente ese rol de los extranjeros: la agricultura y la industria. Respecto a la pertinencia de su papel clave en las transformaciones buscadas, es importante atender el discurso político y corporativo en estos países. En el caso uruguayo, Raúl Jacob (2004:21-29) alude a un clima propicio generado desde el Estado -sin inventar *“un catecismo oficial”* - y la prensa, respecto a las posibilidades que ofrecía el Uruguay para quienes buscaban nuevas residencias en ultramar: ya entonces, la experiencia norteamericana de un país “construido” por extranjeros era un referente local. Igualmente, una atención a la conformación de los círculos empresariales, enfoca el aporte de la inmigración europea en los procesos de constitución de las primeras agremiaciones y cámaras de productores.

Abordar la modernización remite, inevitablemente, a un tema: la innovación. Desde el objeto de este estudio –la vitivinicultura en una localidad-, la relación entre sociedad e innovación repara en los *“límites”* que puede encontrar la acción de una elite en la aplicación y difusión de un paquete de conocimientos y prácticas agronómico-enológicas actualizados. En este punto, se busca evaluar la importancia de esa acción y contrastarla con el rol que jugaron otras tramas informales que vincularon a pequeños y medianos productores y sus experiencias. No se trata de contraponer la acción de una *escuadra de elite* con el desempeño de las *redes* de productores, sino de comprender cómo y hasta dónde, estos dos niveles vinculantes se articularon y complementaron.(3)

Ciertamente que los límites a la innovación fueron diversos. La resistencia de la sociedad tradicional no fue irrelevante, pero en el caso uruguayo la investigación repara en niveles altos de sensibilización entre los productores afiliados a la *Asociación Rural del Uruguay* (ARU), fundada en 1871. La prédica institucional fue recepcionada por un sector de terratenientes que impulsaban la mestización de sus ganados y que realizaba experiencias en asociarla con una agricultura acorde con los conceptos de la moderna agronomía europea. Más que “oídos sordos”, el límite transitó por la viabilidad de las iniciativas: las posibilidades de diversificar la producción

y acceder a los mercados externos, en una coyuntura en que el país apuntaba simultáneamente a la construcción de su mercado interno y salvaguardar los restos del mercado regional en el acelerado naufragio del “comercio de tránsito”. Las experiencias en el agro realizadas en el último cuarto del siglo XIX -una de las etapas más intensas del espíritu innovador en el Uruguay-, dan cuenta de la gravitación de diversos problemas (comunicaciones, mercado, competitividad, entre otros) en limitar o asfixiar ese clima social que acompañó las instancias experimentales de la innovación. Invita a la reflexión el destino que sufrieron las primeras redes de viticultores y al menos dos establecimientos agroindustriales en manos de inmigrantes: “Santa Blanca”, del italiano Buonventura Caviglia, y “Los Cerros de San Juan” (departamento de Colonia), del alemán Martin Christian Leberecht Lahusen.(4)

2. Identificación de una zona y sus prácticas vitivinícolas en el departamento de Soriano

La vitivinicultura nació en esta localidad como una actividad que prometía un futuro próspero para sus cultores. Sin embargo, su progreso fue más lento que lo esperado y, hacia 1950, inició su decadencia definitiva.(5) Varias zonas aparecen identificadas con esta producción: en una primera etapa el ejido de Mercedes y la Agraciada; posteriormente, el Dacá y el Béquelo, de las cuales la primera concentró la casi totalidad del viñedo al radicar allí el establecimiento más grande.

2.1. Los años constituyentes

En 1872, en las instancias preparatorias de la participación de Uruguay en la Exposición de Viena, la *Asociación Rural del Uruguay* llevó a cabo un censo cuyos datos fueron publicados en un libro a modo de “presentación” del país en ese evento. La consulta de las planillas censales en el archivo de esa institución evidencia que el relevamiento no incluye información sobre la producción vitícola en el departamento de Soriano. Más aún, en el registro de “observaciones” no se indicaba que agricultor alguno realizara ensayos con cepas. Es posible que el bajo nivel cultural de la policía de campaña -a quien se confió la tarea del relevamiento- restara comprensión cabal de la tarea que debía realizar, limitándose a consignar los valores de los cultivos indicados en la planilla y no asentara información sobre aquellas actividades experimentales que no estaban pautadas previamente. Este “vacío informativo” – verificado en todo el país, no sólo en Soriano- puede comprenderse a la luz de la opinión de un experto, el Ing. Agr. Teodoro Álvarez (1909) -posteriormente Inspector de Viticultura del Ministerio- que remitía el inicio de la vitivinicultura uruguaya, como actividad productiva destinada a la elaboración de vinos, a principios de la década de

1870. Sin embargo, no hay dudas respecto a que algunos hombres realizaban sus experiencias con vides y elaboraban sus primeros vinos ya que, en abril de 1879, las autoridades de la Comisión Auxiliar de la Asociación Rural en Mercedes informaban que asistiendo a la feria de Dolores habían visto expuestas “*algunas botellas de vino bastante bueno*” de la localidad del Bequeló.(6)

Tabla 1. Viticultores de Mercedes en 1888

Nombre	Superficie (has)	Nombre	Superficie (has)
Braceras, Ángel	8	Martínez Braceras Hnos.	4
Braceras, Bautista	2	Martínez, Martín C.*	¿?
Camps, Dr. Saturnino	¿?	Pereira Nuñez, Dr. M.	1
Chelli, Bautista	2,5	Ponce, Pedro	¿?
Establecimiento Mauá	9	Sanguinetti, Antonio	¿?
Fregossi, Francisco	¿?	Sociedad Pastoril	¿?
Irima, José	¿?	Soumastre, Pedro	¿?
Lares, Wenceslao	12	Vives o Vivas, J.	¿?
Lipmann, Leopoldo	23		

Fuente: Encuesta ARU (1888)

La década de los ochenta asiste a una expansión de la actividad agropecuaria - tanto la agricultura como la ganadería- que se aprecia también en otras zonas de la región platense (Gallo, 1984; Barsky y Djenderedjian, 2003). En 1888, la *Asociación Rural del Uruguay* -institución representativa de los intereses agrarios y principal impulsora de innovaciones como la vitivinicultura- realizó una Encuesta a modo de censo para conocer a los productores, la extensión de sus viñedos, las cepas aclimatadas, los métodos de plantación y poda, y otras prácticas para su cuidado. Aún cuando el cuestionario no fue respondido por todos los encuestados y se recibieron respuestas de terceros no identificados por la institución, es posible organizar un mapa aproximado de productores. Si la mayoría eran viñedos pequeños, los había también medianos. A partir de las respuestas se delimita una superficie de 61,5 has destinadas a la viña. Por otra parte, esas respuestas contienen referencias a otros nueve viticultores de los que no se tiene otro dato que sus nombres. Es estimable que destinaban poco espacio a este cultivo, de modo que la superficie del viñedo mercedario no debía superar entonces las 75 has.



La localidad vitivinícola de Mercedes (1888-1916)

Mapa realizado por el Bach. Marcelo Aboy

No es objeto de este estudio ingresar a un análisis pormenorizado de las respuestas, (Z) que aportan información sobre la elección de los terrenos, composición del suelo, proveedores de sarmientos, sistemas de plantación adoptados y otros temas que planteaba el cuestionario. Su lectura revela la existencia de un pequeño núcleo de hombres -inmigrantes o hijos de inmigrantes- que ensayaban agricultura, entre otras plantas, con vides. Eran protagonistas de una etapa fundacional, en la que estaban a prueba los conocimientos que traían de ultramar, las nuevas experiencias locales y la asimilación de lecturas en manuales. En esta localidad es visible un sector de productores acomodados que procedían de la actividad mercantil y profesional, también sociedades de capital para los negocios inmobiliarios (Sociedad Pastoril). El distrito vitícola de Mercedes era muy reciente: la mayoría había iniciado su plantación en los meses previos a la Encuesta o no más allá de dos años antes. Los principales proveedores fueron los “padres” de la vitivinicultura uruguaya: Francisco Vidiella (con establecimiento en Montevideo) y Pascual Harriague (en Salto), si bien algunos productores indican a terceros (Luis Lerena Lenguas, Domenico Basso). La buena comunicación de este distrito con Montevideo y Salto, pueden explicar el fluido contacto con aquellos dos referentes nacionales.

Las respuestas revelan la existencia de criterios comunes entre los productores de la localidad: a) la elección de los parajes para la plantación (colina, terreno en declive), b) las cepas preferidas eran la Folle Noir y el Tannat, aunque varios de ellos refieren a “*la del país*” (probablemente alguna variedad conocida en la colonia o introducida durante la dominación luso-brasileña); c) la plantación por zanja.

La información vertida rescata la existencia de liderazgos forjados en el respeto que generó el “saber” sobre el tema (es el caso del viticultor Wenceslao Lares), o por la gestión en pro de una Escuela de Agricultura (de la que fue abanderado Leopoldo Lipman). Además, la Encuesta y la correspondencia que los productores mantuvieron con la Rural recrean comportamientos sociales muy interesantes: visitas periódicas de los viticultores a los predios de sus vecinos para tomar conocimiento de sus ensayos: formas de cultivo y poda, procesos de aclimatación de nuevas cepas, etc. La introducción y difusión de herramientas más especializadas o apropiadas para el viñedo revelan la conformación de una pequeña comunidad agraria, atenta y activa. En este escenario, saberes y prácticas conforman una “tradición”, un “capital cultural laboral”, que Angélica Vitale Parra (2003) valora como el aporte principalísimo de esta inmigración. Esta transferencia de conocimientos y prácticas entre las sucesivas generaciones de viticultores, conformará una tradición que no irrumpe en conflicto con la innovación, sino que allí, ella misma fue innovación.

La localidad de Mercedes, como parte de la región oeste del país, fue impactada por la presencia de inmigrantes europeos, muchos de los cuales se desplazaron por el litoral uruguayo y argentino, radicando en territorios de una orilla u otra, según las ofertas de trabajo y las fluctuaciones de los salarios.⁽⁸⁾ Es por demás evidente la existencia de una red de agricultores que innovaban, y en ese momento, una ruta de innovación era la viticultura. La comunidad inmigrante se integró sin conflictos en la sociedad criolla receptora, en la medida que ésta ofrecía oportunidades para el trabajo, la inversión, la innovación y el ascenso social (Álvarez Dorronsoro, 1994:35 y ss). Indudablemente pesaron desde las “decisiones culturales” a las posibilidades que una agricultura variada -cereales, viñedo, frutales, huerta- ofrecía con destino a los mercados urbanos próximos. Practicar varios cultivos permitía a pequeños y medianos productores no sólo la subsistencia familiar sino “jugar” con los precios y poner en marcha los resortes de un proceso de acumulación. Pero es muy importante explorar y descubrir otras motivaciones. En tal sentido, la documentación abre un “observatorio” al espíritu innovador y del que este texto da cuenta muy brevemente.

En la región oeste hubo cierto desarrollo de la agricultura en las décadas anteriores, pero lo reciente de la constitución del Estado nacional y los pobres antecedentes en la materia -en la colonia y postindependencia-, permiten afirmar que no existía una

“tradición” de prácticas agrícolas que generara “lealtades” agronómicas y opusiera una seria resistencia al comportamiento innovador. Por otra parte, la coherencia innovadora del discurso y la acción de la ARU, facilitaron las novedades introducidas por los inmigrantes. En definitiva, no se asiste localmente a las resistencias que la innovación pudo generar en ciertas localidades de países agrarios como España (Izquierdo y Jesús-Sánchez León, 2002).

2.2. El impacto de la filoxera y la reconversión

Una década más tarde (1899), los establecimientos en ese departamento eran 18, con 359 has, pero en 1902 se aprecia una caída: 16 viñedos que sumaban 90 hectáreas (Baptista, 2005). La lectura de las cifras permite reconocer el complejo proceso de reconversión a que obligó la filoxera (9): en la última fecha subsistían unos pocos apellidos del viejo registro. Se aprecia una modificación del mapa vitícola de la zona, determinado por: a) una mayor dispersión geográfica de los productores; b) ingreso de un gran productor al padrón vitivinícola, Buonaventura Caviglia, con 70-100 has de viñedo; c) la desaparición de algunas figuras referenciales de esta comunidad.

Tabla 2: Los viticultores de Mercedes en 1916

Nombre	Hectáreas	C/bodega	Localidad
Caviglia, Buonaventura	77**	*	Dacá
Fregosi, José y Pedro	10	*	Bequeló
Galagorri, Mateo	12	*	Bequeló
Garmendia, Tomás	2		Bequeló
Roglia, José	7		Bequeló
viticultor n/identificado	< 2		¿?
viticultor n/identificado	<2		¿?

Fuente: Galanti, 1917.

Referencias: ** en 1911 registraba 100 has de viñedo

En 1916, los datos censales dan cuenta de una reorganización del mapa vitícola de Mercedes, distribución geográfica que perduraría hasta la década de 1950: se habían consolidado entonces dos zonas, el Dacá y el Bequeló. Cuatro productores en esta última localidad -totalizando algo menos de 30 has- y un solo productor en el Dacá – Buonaventura Caviglia- con un viñedo 2,5 veces la superficie del Bequeló. De otros dos productores -con menos de 2 has cada uno- no se encontraron referencias patronímicas ni de radicación geográfica. Hacia esa fecha, las tensiones entre los productores pequeños y medianos con el mayor establecimiento diversificado de la

región habían procesado algunos cambios: a) una polarización zonal, b) la desaparición de varios productores y c) la construcción de nuevas relaciones cuando los dos viñateros principales del Bequeló instalaron sus bodegas: el aparente gesto de “independencia” frente a Caviglia, probablemente expresó un mejor posicionamiento de los productores del Bequeló para vender la uva o el vino, en función de la evolución anual de los precios respectivos. Caviglia era el mayor productor de la zona y un duro competidor ya que contaba con créditos ventajosos (Banco Italiano dell' Uruguay), muelles para la exportación fluvial y las tramas necesarias para la comercialización en el mercado nacional y regional. La pequeña localidad de Mercedes y sus proximidades no reunía los consumidores necesarios, de modo que el comprador era uno -el establecimiento “Santa Blanca”-, pero la alternativa era la venta de materia prima o de vino. Si se tiene en cuenta el rápido deterioro de la uva cosechada, se comprenderá la importancia de disponer de una bodega donde elaborar y almacenar el vino.

La filoxera ingresó al país en la etapa fundacional de la viticultura uruguaya y su acción tuvo una incidencia devastadora en las dimensiones social y cultural del agro, al afectar un tejido de productores aun débil. Los daños fueron casi irreparables, ya que la nomenclatura de los productores por zonas se renovó en su mayoría y en algunas localidades, en su casi totalidad. Es cierto que el sector se recuperó y lo hizo con fuerza, pero la desaparición de los núcleos iniciales implicó la pérdida de liderazgos consolidados, de redes locales en cuyo espacio se estaban realizando e intercambiando experiencias (cepas, herramientas, tratamientos del viñedo, etc). Más aún, en varios casos se asistía a una “alfabetización agraria”, procesando las lecturas de sencillos manuales y, a veces, autores referenciales, como un viticultor informaba a la Rural.(10)

La filoxera pauta en esta localidad un *proceso trunco de difusión*, abortando lo que Arocena y Sutz (2003) denominan la “*capilarización tecnológica*”. La infiltración de este paquete de conocimientos y prácticas en el ejido y adyacencias de Mercedes se perdió y puede concurrir a explicar sus “resonancias” en la vida corporativa rural. La ARU fue fundada en 1871 e inicialmente despertó interés y apoyos locales, situación que se debilitó en las décadas siguientes y que se expresó en la casi desaparición de las Comisiones Auxiliares. Esto es muy notorio en el caso de la *Comisión Auxiliar de Mercedes* que se exhibía como una de las más activas y comprometidas con la obra de la Rural, siendo algunos de estos viticultores sus militantes incondicionales. El impacto de la filoxera se agravó desde el momento que no existían las condiciones para generar formas asociativas que permitieran una “*tecnología de tipo organizativa*” como ha sido posible posteriormente entre pequeños y medianos productores (González, Lombardo y Gil, 2002:21-22). Por otra parte, el proceso organizativo y

asociativo que se desarrolló en Uruguay, tuvo sus pilares -como bien lo señala Andrea Bentancor Bossio (2003)- en Montevideo y Canelones, donde se concentraba la mayoría de los productores, pero no era viable en el seno de una comunidad de agricultores demasiado pequeña que experimentaban con vides.

La situación de Mercedes no fue excepcional, y en otras localidades del país se registraron procesos similares. El punto es crucial en la coyuntura que vivió el Uruguay: la modernización, que inicialmente transitó dos vías simultáneamente, “desde abajo” -a través de las redes de productores- y “desde arriba” –por acción de las elites locales y la elite rectora desde la ARU-, vería truncarse abruptamente la vía más democrática y participativa.

Desde entonces, breves expansiones del viñedo seguidas de contracciones pautan el creciente carácter periférico del departamento de Soriano en el total nacional. En 1927 los viñateros eran 27 y otros 27 poseían además, bodega, en tanto la superficie del viñedo en el departamento ascendía a 238 has. Sin embargo, este crecimiento no debe llamar a engaños: en 1898 el viñedo de Soriano era el 10% del nacional, y en las décadas siguientes representó una porción muy inferior, alrededor del 2%, en tanto participaba con el 1% en la producción vinícola nacional.

3. “Santa Blanca” (11)

El complejo agro-industrial iniciado por el empresario italiano Buonaventura Caviglia se ubicaba en las inmediaciones de la ciudad de Mercedes, sobre el arroyo Dacá. Se trató de un proyecto muy ambicioso en el que un empresario procedente de actividades comerciales, financieras e industriales, derivaba capitales hacia el agro en un programa que pretendía ser un modelo de ganadería mestizada, agricultura moderna y agro-industrias (Lockhart, 1986:19). En ese proyecto, viñedo y vino ocupaban un lugar privilegiado. A tal fin incorporó a un experto y reconocido enólogo, Brenno Benedetti, realizó una atenta búsqueda de manuales, estudios y revistas sobre el viñedo y la bodega, para reunir el saber acumulado sobre el tema sin carecer de la actualización imprescindible.

3.1. El empresario

Originario de Castel Vittorio (Liguria), Caviglia llegó a Montevideo en 1868, con 21 años. Se orientó inmediatamente hacia los negocios de acopio de frutos del país - cueros, lanas- hasta que la revolución de 1870 lo obligó a radicarse en la capital.

Hacia 1872, aceptó el ofrecimiento de dos hermanos mayores -que le precedieron en su viaje a Montevideo- y se instaló al frente de la carpintería que habían iniciado. En pocos años convirtió esta pequeña empresa en importadora de artículos suntuarios

-alfombras, tapicería, mobiliario, cristalería, etc- para el equipamiento de residencias urbanas y casas de descanso del viejo patriciado y la ascendente burguesía urbana. Superada la crisis de 1890, contrató ebanistas y escultores italianos, iniciando la fabricación de muebles de estilo. En pocos años, convirtió a la *Mueblería Caviglia* en el principal establecimiento de referencia para la alta sociedad.

En calidad de fabricante e importador, ingresó a la dirección de la *Camera di Commercio Italiana di Montevideo* (fundada en 1883). Desde allí participó en el operativo financiero que culminó con la fundación del *Banco Italiano dell'Uruguay* (1887), de cuyo consejo directivo fue miembro y, posteriormente, encargado de la sucursal que dicha institución abrió en Mercedes. Desde allí diversificó hacia el agro. Por otra parte, Caviglia fue un hombre con fuertes vínculos políticos en el Partido Colorado, vínculos que se fortalecieron cuando su hijo Luis alcanzó altos desempeños como ministro y parlamentario.

Importador, fabricante, banquero y terrateniente, Buonaventura Caviglia se presenta como una de las más fuertes personalidades en las actividades empresariales diversificadas, con proyecciones regionales. Fue, indudablemente, uno de los hombres más interesantes por sus proyectos modernizadores y su creatividad.

3.2. El establecimiento “*Santa Blanca*”

En 1892, el empresario compró 2.970 has -que habían formado parte de la estancia del barón de Mauá- a las que añadió, en 1917, dos fracciones de 300 has cada una,⁽¹²⁾ Destinó alrededor de 2.000 hectáreas a la ganadería, 1.200 a la agricultura y el resto a la forestación.

En cuanto a la vitivinicultura, “*Santa Blanca*” era el principal productor de la zona y estaba dotado de instalaciones que le habilitaban a una elaboración de vinos superior a la uva cosechada en el establecimiento. Fue comprador de materia prima a los productores vecinos que carecían de bodega –varios años compró también vino-, y ejerció una cierta hegemonía en la localidad. Superada la filoxera en Mercedes, “*Santa Blanca*” realizó asesoramientos a los viñateros del Dacá, buscando alcanzar una producción homogénea con su viñedo. La correspondencia del enólogo Benedetti con Caviglia a propósito de que el hijo de éste -Juan Pedro- encaró la compra de la vendimia en Bequeló, desnuda las tensiones acumuladas, a inicios del 900, con los viñateros del Dacá a propósito del precio de la uva, las formas y tiempos de pago.⁽¹³⁾

3.3. Importancia estratégica de la zona de Mercedes en el proyecto de Buonaventura Caviglia

Cuando el *Banco Italiano dell'Uruguay* confió a Buonaventura Caviglia la gerencia de la sucursal en Mercedes, operaron poderosas razones institucionales y personales en esa opción. La “expansión” del banco hacia el litoral -aun en la fase depresiva de la crisis de 1890- respondía a un importante desarrollo capitalista en el agro y a una creciente presencia de inmigrantes en esa zona. Si bien la crisis había provocado una depreciación del 22,6% del valor de la hectárea en el departamento de Soriano -y muchos productores debieron liquidar sus bienes-, la producción agropecuaria y el comercio se recuperaron por su posición estratégica. Situado frente al litoral argentino y con fuertes vínculos con el mercado bonaerense, era lugar privilegiado desde donde instrumentar algunos proyectos ambiciosos. En esos años, los fines institucionales se armonizaron con los proyectos personales de Caviglia, para impulsar algunos operativos de carácter regional. El empresario expandió sus negocios agropecuarios en varias direcciones: a) hacia el litoral norte uruguayo: en Paysandú, coordinó negocios con su amigo, el inglés John Chaplin, estanciero, banquero y agente mercantil, que estaba al frente de otra dependencia bancaria; b) hacia las provincias argentinas: activamente en Entre Ríos -donde operaba su consuegro Teófilo Larrauri-, en tanto exploró posibilidades en Santa Fe, Corrientes y el gran mercado que era Buenos Aires. A tal fin, realizó importantes inversiones en infraestructura y construyó tres embarcaderos para ganado en pie, carnes congeladas, cereales y productos agroindustriales.

3.4. Un modelo empresarial

Caviglia fue un hombre que se interesó por las experiencias modernizadoras que se registraron en los países europeos, en especial por los casos de Francia e Italia. Este cometido fue una de las razones de sus 14 viajes a Europa.⁽¹⁴⁾ Brenno Benedetti manifestaba al ingeniero visitante de “*Santa Blanca*”, en 1911: “*Non passa anno che non si rechi in Europa e la percorra tutta, facendo studi e compere per le sue aziende industriali e commerciali*”. [...] “*al suo ritorno sempre riporta qualche novità*” (“*Stabilimento Agricolo Industriale...*, 1911:19 y 21).

El empresario ligure realizó un seguimiento del desarrollo de la agricultura en Francia y sus innovaciones mediante una bibliografía actualizada. Cuando sus estadías en ese país, visitó varios establecimientos para conocer directamente sus nuevas experiencias. Desde la década de 1830, y particularmente desde mediados del XIX, algunas regiones francesas estimularon la renovación agrícola, convocaron a los productores a concursar monografías sobre temas de interés agrario, promovieron las demostraciones de trabajo con máquinas, exhibieron resultados y organizaron ferias. Es ilustrativo, al respecto, el comportamiento de un sector de la nobleza “legitimista” y

de la burguesía industrial en la región del Somme, al incorporar el conocimiento teórico y la aplicación de la nueva agronomía en sus establecimientos, y estimular una moderna agricultura cerealera asociada a cultivos industriales, como la remolacha azucarera (Wiscart, 2001). Caviglia registró este proceso, y siguiendo las memorias del baron de Foucaucourt o de Douville de Fransu –quienes recorrieron Inglaterra y Escocia-, procedió a viajar y tomar nota de las transformaciones agrícolas durante esas estadias.

Esta visión actualizada de la agronomía teórica y sus aplicaciones prácticas se fue estructurando en torno a una experiencia que fue el gran referente de Caviglia: el *barone* Bettino Ricasoli (1809-1880). En la correspondencia de Buonaventura con el enólogo Brenno Benedetti, se reiteran las referencias a Ricasoli. Este noble aburguesado no estuvo al margen del proceso de la unidad italiana, y en dos oportunidades fue Primer Ministro (1861-1862 y 1866-1867). Representante de la *destra italiana*, el "Barone di Ferro" fue una de las personalidades más influyentes de su época. Los estudios recientes de la historiadora Giuliana Biagioli (2000), identifican a este personaje con el nuevo modelo empresarial de la Toscana, por la aplicación de criterios modernos en materia agronómica, la diversificación de la producción y la elaboración de vinos finos en la región del Chianti.

En numerosas oportunidades, Buonaventura Caviglia había visitado los establecimientos de Ricasoli, ya entonces fallecido. Cuando emigró a Uruguay, el joven ligur tenía al *barone* como el referente para su proyecto(15) y había incluido en sus lecturas el libro de Passerini (16) dedicado a la familia Ricasoli (Passerini, 1861). No obstante, de la fragmentada documentación disponible en los archivos de sus descendientes, no es posible esclarecer el nivel de contactos y asesoramientos que mantuvo con aquellos establecimientos. Indudablemente, la obra del toscano lo impresionó profundamente e intentó, de un modo singular, organizar un establecimiento diversificado que "introducía" un modelo con escasos antecedentes en Uruguay. El caso Caviglia nos sitúa en las puertas de la acción transformadora en el agro impulsada por inmigrantes que se habían "construido" un lugar en el espacio industrial y las actividades urbanas.

La sección ganadera de "Santa Blanca" presentaba una continuidad con el paño productivo del país -cría de ovinos y bovinos- pero, por influencia de Ricasoli introdujo en el establecimiento la cría de suinos y aves de corral. La producción de gusanos de seda y el apiario fueron actividades prohijadas por el empresario, que conocía muy bien la importancia que se le concedía en distintas latitudes del Reino de Italia. Era igualmente novedoso para el agro uruguayo que un empresario destinara aproximadamente un tercio de su estancia a actividades agrícolas: cultivos

tradicionales como los cereales y la introducción de otros nuevos como el olivo, el viñedo, la morera, los árboles frutales, por citar los más importantes. La instalación de un complejo agroindustrial constituye otra acción claramente innovadora.

Un aspecto secundario pero socialmente de peso, remite a la aspiración burguesa de un “ennoblecimiento” que le aproximara a Ricasoli. Caviglia conservó en “*Santa Blanca*”, los escudos nobiliarios en hierro forjado que remataban las terrazas del edificio construido por el barón de Mauá, y convirtió el “trabajo” en una herramienta para construirse una posición en Uruguay y en Italia. Su acción metódica fue exitosa, ya que fue objeto de sucesivas distinciones: Cavaliere (1896), Ufficiale (1898), Cavaliere di SS. Maurizio e Lazzaro (1912) y Commendatore (1915). Poco después, el rey de Italia le confirió el título de *Cavaliere dell'Ordine del Lavoro* .(17)

Buonaventura Caviglia se comportó como el “señor” de “*Santa Blanca*”, ambigua y estimulante síntesis del emprendedor capitalista y el noble aburguesado. El sentimiento de *posesión* fue en él muy fuerte -por cierto, se detecta en todos los empresarios inmigrantes- y exigió el permanente y pormenorizado conocimiento de las actividades y sucesos de “*Santa Blanca*” durante sus ausencias, tanto cuando residía en Montevideo como en el exterior. La “rendición de cuentas semanal” por parte de Benedetti y de su hijo Juan Pedro era sumamente detallada y cuidadosa sobre todos los temas relacionados con el establecimiento, aún después que este último asumiera la administración, hacia 1908.(18) Todas las novedades e innovaciones impulsadas y concretadas allí eran de su autoría o requerían de su plena confirmación, lo que dejaba escasos espacios para la iniciativa de Juan Pedro. Este comportamiento añadió un conflictivo y contradictorio operar que se sumó a otros problemas presentes y de no fácil resolución. Probablemente, el “tiempo apropiado” había pasado cuando fallecieron Buonaventura Caviglia (1920) y Brenno Benedetti (1933): los hermanos Caviglia no lograron reconvertir el proyecto y la empresa fue decayendo en las tres décadas siguientes.(19) En 1949, “*Santa Blanca*” fue declarada de utilidad pública y, en 1951, expropiada (Lockhart, 1986:20).(20)

La referencia a Ricasoli nos sitúa en el meollo de un problema principal en la modernización de la periferia: la viabilidad de los “modelos” procedentes de los países centrales o de la periferia del centro. Dicho de otro modo, la viabilidad de los transplantes, los contenidos de la innovación y sus límites.

4. Conocimiento y bibliotecas

El tema ingresa en los caminos transitados por la elite en las sucesivas instancias *constructoras* de la modernización: el acceso al conocimiento más actualizado. Inexistentes los centros de formación superior y media, profesionales, técnicos e

idóneos eran contratados en el exterior. Aun cuando numerosos empresarios confiaron a expertos la conducción de sus empresas o la resolución de los aspectos tecnológicos, necesariamente debían estar medianamente informados en la materia. Para quienes dispusieron de los recursos económicos, los caminos eran dos y no excluyentes: 1) los viajes al exterior -y los consiguientes contactos con centros de investigación y difusión, organizaciones empresariales y escuelas agrarias- y 2) el acceso a una bibliografía, aun cuando mínima, de calidad.

4.1. El espacio gremial

Debe señalarse la temprana pertenencia de Caviglia a la *Asociación Rural del Uruguay*. Si bien no figuró entre los fundadores, la compra de la estancia, en 1892, le llevó inmediatamente a ingresar a esa sociedad. En una actividad nueva en Uruguay, como la vitivinicultura, y teniendo en cuenta su nula preparación para este trabajo, el empresario buscó en la ARU las referencias y orientaciones que arrojaran luz a las iniciativas que impulsaba en "*Santa Blanca*". Francisco Vidiella, Luis Lerena Lenguas, Pablo Varzi, Diego Pons, por citar algunos nombres de referencia sobre el tema, fueron activos en esa corporación y dieron a conocer sus experiencias, realizaron conferencias, publicaron notas, atendieron una prolífica correspondencia -parcialmente reproducida en la revista institucional-, tradujeron manuales y presentaron reseñas de fácil consulta para los productores que eran menos afectos a la lectura o disponían de escaso tiempo.

Es cierto que Caviglia contó, casi desde el inicio de la empresa, con la capacidad inteligente y creativa del enólogo italiano Brenno Benedetti, pero el empresario prefirió siempre disponer de varias fuentes de información y análisis que le permitieran proceder con criterios independientes. Esa independencia de criterio fue asegurada por la *Asociación Rural*. Su hijo Juan Pedro, durante varios años al frente del establecimiento de Mercedes, expresaba en carta a Benedetti que su padre no confiaba más que en sí mismo a la hora de resolver y que se debía ser "*hábil y sumiso*" (21) para incidir en las directivas a aplicar en "*Santa Blanca*".(22)

4.2. La biblioteca de "Santa Blanca" y las lecturas agronómicas

Está aún poco explorado el papel que cumplieron las bibliotecas -institucionales y empresariales- en introducir y actualizar el conocimiento en los países de la periferia (Beretta Curi, 2003). Parcialmente, es posible identificar un repertorio bibliográfico de obligada consulta para todo aquel que daba un "*paso serio*" en esta actividad, como expresó un viticultor del ejido de Mercedes. A su vez, puede arrojar luz sobre el repertorio de conocimientos y prácticas a los que se remitió Caviglia y sus inmediatos

colaboradores.

En 1951 el Estado uruguayo expropió la finca, resultando la destrucción de la mayor parte de la documentación del establecimiento, en tanto fue desmembrada la biblioteca de temas agrarios e industriales -que el empresario había adquirido a lo largo de treinta años- y la mayor parte de la misma, vendida.

Pocos pero significativos libros se conservaron en manos de su nieto Julio Caviglia, que permiten apreciar el reservorio de lecturas compartidas por Caviglia y Benedetti. Entre los autores franceses incluía a Édouard Lecouteux (1879), Guyot (1876, 1881), Bussard & Corblin (1895), Decaisne & Naudin (s/d), numerosos tomos de *La Maison Rustique*, y un estudio -en francés- sobre la agricultura en el norte de Italia (Heuzé, 1864). El manual ampliamente difundido de Martin & Roy (s/d), también integró el repertorio de “*Santa Blanca*”. Entre los textos que el empresario introdujo personalmente de Italia, se hallaba el *Manual* de Dringoli y Rossi (1886). En castellano, el *Tratado* de Fernando Maudit (1882), realizado especialmente para atender los requerimientos de la inmigración europea en Argentina, y un manual práctico sobre maquinaria agrícola (Abela y Sainz de Andino, 1883).

Caviglia privilegió aquellas ediciones que concedían espacio a los criterios modernos de gestión y administración de la empresa agropecuaria. Por otra parte, Brenno Benedetti había sugerido la compra de la revista “*L’Agriculteur Praticien (revue de L’Agriculture Française et Étrangère)*”, a la que Caviglia se suscribió. En cada uno de sus viajes, el empresario adquiría libros y revistas, pero su proveedor permanente en plaza era la “*Librería Nacional*” de Antonio Barreiro y Ramos.(23)

5. Agricultura y producción vitivinícola en “Santa Blanca”

Desde que adquiriera la estancia, Caviglia visualizó un espacio para la agricultura. Los 15 kilómetros de costa sobre el Dacá, proveían de agua en abundancia para todas las actividades productivas. La publicación para la Exposición de Turín (1911) indicaba que un tercio de la superficie de “*Santa Blanca*” - “*circa 1.000 ettari*” estaban destinados a la agricultura (Stabilimento Agricolo Industriale..., 1911: 23).

Para el cultivo y cosecha de los cereales, el establecimiento contaba con instrumental moderno: 40 arados múltiples y 12 sencillos tipo Collins, 12 rastrilladoras, 6 sembradoras y 6 segadoras, todas ellas tiradas por caballos, 6 segadoras-atadoras Mc Cormick, 1 trilladora Clayton de 10 HP y otra Robey de 8 HP la que, por dispositivo ajustable, servía para desgranar el maíz. Las bolsas de yute, para acondicionar el grano, se confeccionan en el establecimiento con una máquina marca “Union”, accionada a vapor.(Stabilimento Agricolo Industriale, 1911:24)

Los cereales se conservaban en diversos graneros -el más grande medía 60 m por 16 m-, hasta su expedición: *“Le grandi spedizioni di cereali che ordinariamente si fanno per Montevideo e Buenos-Aires, si compiono per mezzo di bastimenti, che sono caricati direttamente dai moli dello Stabilimento”*. La monografía informaba que, en 1910, *“Santa Blanca”* había exportado trigo a Europa. (Stabilimento Agricolo Industriale, 1911:24)

El personal del establecimiento superaba las 300 personas, elevándose a unas 400 durante las zafas, particularmente la de la vendimia. Poco sabemos respecto al personal técnico y los trabajadores del establecimiento. Las referencias mejoran algo en relación a la actividad vitivinícola: el enólogo, Brenno Benedetti(24) y la contratación de peones y colonos de origen piamontés que trabajaban en carácter de medianeros.

5.1. El viñedo

El viñedo de *“Santa Blanca”* se mantuvo, con pocas variantes, en torno a las 100 hectáreas pero, en vísperas de la primera guerra mundial, se había reducido en un 25%. Se trataba de un paño vitícola muy extenso si lo comparamos con otros establecimientos mayores del área mediterránea y de Uruguay. Es necesario insistir en que la documentación procedente del archivo es escasa y, al presente, conocemos parcialmente los ensayos y asesoramientos que recibió el empresario para implantarlo.

La responsabilidad técnica fue del Enólogo Brenno Benedetti que estuvo a cargo del establecimiento -en carácter de administrador y director técnico-: contratado en 1903, permaneció en funciones hasta 1933, año de su fallecimiento.

En 1898 los viñedos comenzaron a producir y, poco después, se iniciaba la elaboración de los primeros vinos.(25) En 1911, el viñedo estaba dividido en cuadros de unos 100 m de lado, delimitados por caminos y avenidas principales -éstas flanqueadas por olivos de procedencia ligure y toscana-; las filas se orientaban de Norte a Sur, y en ellas, las plantas distaban 1,25 m entre sí. Las filas se sustentaban en soportes de algarrobo -producidos en el propio establecimiento- y tres filas de alambre. A su vez, la separación entre las filas era de 2,50 m. (Stabilimento Agricolo Industriale, 1911:24-25). Fotografías de época registran las hileras de viñas extendidas hasta la orilla del Dacá.

El suelo era trabajado anualmente por personal permanente y se mantenía limpio, realizándose trabajos varios con zapa y arado. La poda -sistema Guyot doble y Cazenave- se iniciaba en el mes de mayo.(26) Durante el invierno se realizaban tratamientos con sulfato de hierro y ácido sulfúrico; y en el verano se prodigaban las curas necesarias (sulfuraciones, sulfataciones, tundaduras). Todas las vides estaban

implantadas sobre portainjertos *rupestris del Lot* que, según el documento oficial del establecimiento, “*risultò essere il migliore portainnesto per questa regione*”. Para el trabajo en el viñedo el establecimiento disponía de 8 arados *Collins*, 8 rastrillos de hierro, 25 “irroratrici” *Vermorel*, 12 sulfatadoras *Torpedine* y un pulverizador a tracción de 200 litros. Para prevenir las heladas, muy frecuentes en la primavera, se contaba con un “avisador” eléctrico marca *Richard*. Las principales cepas plantadas eran: *Tanat noir*, *Merlot*, *Fresia*, *Gamay de Liverdun*, para los vinos tintos; y *Sauvignon* y *Semillon*, para los blancos. Se producían uvas de mesa, entre las principales: *Moscato bianco*, *Frankenthal*, variedades de *Chaselas*, *Barbarossa* y *Black Hamburgo* (Stabilimento Agricolo Industriale, 1911:25-26). Se realizaron estudios de suelo –el análisis químico se llevó a cabo en el laboratorio de “*Santa Blanca*” - y climáticos, instalándose a tal fin un observatorio meteorológico para los registros de temperatura, humedad, vientos, lluvias, nieblas, granizo, etc.

La presencia de plagas que podían afectar el viñedo obligó a invertir en productos diversos para conservarlo indemne. La prevención a la filoxera se atendió con portainjertos *Rupestris del Lot*. Más graves fueron los efectos de la langosta,⁽²⁷⁾ que impusieron diversas medidas, entre las más costosas la instalación de diez kilómetros y medio de vallas de zinc acanalado rodeando las plantaciones, que requirió 112 trabajadores durante más de tres meses; pero también el uso de insecticidas difundidos por la Comisión de Defensa Agrícola, todos ellos poco eficaces y un tanto desalentadores (Beretta Curi y García Etcheverry, 1995). En este punto, la investigación ingresa a un espacio oscuro: la documentación consultada presenta grandes lagunas de información, y llama la atención las contradicciones entre las tecnologías utilizadas y los niveles de productividad. Debería estimarse que estos graves problemas afectaron importantes superficies del viñedo e incidieron no sólo en una menor producción, sino también en menores rendimientos. En varias oportunidades Brenno Benedetti informó a Caviglia sobre estas dificultades que lo “afligían” y que como técnico y responsable del viñedo no siempre lograba resolver.⁽²⁸⁾

5.2. La bodega

La bodega se construyó en el ala derecha del edificio central, tan pronto el viñedo comenzó a producir uva abundante. A una primera construcción, se agregó una ampliación posterior que albergaba una gran bodega de elaboración, espacio de reserva, la destilería y el depósito de botellas, totalizando una superficie de 1.800 m². Las instalaciones permitían elaborar hasta un millón de litros, mas dos anexos con capacidad para 100.000 y 200.000 litros respectivamente. Los toneles eran de origen

francés, con una capacidad de 21.000 litros cada uno, totalizando un almacenaje de 250.000 litros. Estaba equipada con maquinaria moderna: una desgranadora a vapor y una bomba ambas marca Garolla, una bomba centrífuga Roy, un motor tipo Schank vertical de 12 HP y un motor vertical Robery de 6 HP (Stabilimento Agrícola Industriale..., 1911:28-29).

El establecimiento producía, en 1911, vinos *Tanat noir*, *Merlot*, *Gamay de Liverdun*, *Sauvignon*, *Semillon* y, pequeñas cantidades de *Fresia*. Entre los tintos comunes producidos por esta bodega figuraban el *Santa Blanca*, el *Harriague*, *Frutilla*. La producción de *reserva* comprendía: el *Medoc*, *Clarete Reserva*, el blanco *Soriano*. Entre los licorosos, destacaba el *Garnacha* y el *Oporto Mauá*, el *Moscato Dulce*. Figuraban otros productos como el *Vino Seco*, el *Mixtela* y el *Vermouth Caviglia*.

La sección "embotellado" disponía de un buen equipamiento: esterilizador, lavabotellas de doble turbina, dos embotelladoras, dos llena-damajuanas automáticas a cuatro sifones, una encapsuladora, una etiquetadora, y otros dispositivos sencillos.

Las carpetas procedentes del archivo de *Santa Blanca* no contienen balances ni inventarios. No obstante, la correspondencia entre Brenno Benedetti y Juan Pedro Caviglia permite algunas aproximaciones en época de vendimias, datos que confrontados con los pocos y discontinuos registros de la Bodega que se han conservado, aproximan a las cotas de elaboración de vinos. En 1898, la producción de vinos del departamento de Soriano no alcanzaba los 100.000 litros y en menos de una década se había triplicado (Baptista, 2005). Esas cifras correspondían, en su casi totalidad a "Santa Blanca". Sin embargo, hacia 1907-1908, la comercialización de vinos a cargo del establecimiento superó los 700.000 litros,(29) lo que evidencia una importante compra a granel fuera del departamento. En los años previos a la primera guerra mundial, la sociedad "Caviglia Hnos." importó tinto italiano para corte con su elaboración de vinos de mesa.(30) Posteriormente, completó su producción exclusivamente con adquisiciones a los productores vecinos, en Colonia y Montevideo.(31) En 1916, la estadística del sector, reproducida en Galanti (1917:101), registraba la compra de 15.923 kilos de uva con destino a elaboración. Por otra parte, para los operativos comerciales, la empresa contó con créditos del *Banco Italiano dell'Uruguay*.

Hacia 1920, la bodega registraba balances aceptables, según se desprende de la correspondencia de Juan Pedro Caviglia –entonces administrador de "Santa Blanca" - con su padre Buonaventura. En 1925, la producción total de vinos era de 520.000 litros, poco más del 50% de su capacidad instalada, mientras en el litoral, los vinos mendocinos avanzaban al paso arrollador de su calidad y bajos precios.

Bajo el rubro "Otros Bienes" el "Inventario de los bienes de Don Buenaventura

Caviglia" registraba: *"Bodega y Establecimientos Agro-Pecuarios de la Estancia Santa Blanca. Importe que arroja el balance practicado por el Contador Tomás y Moll, que se agrega a continuación; sesenta y siete mil, cuatrocientos setenta y un pesos veintinueve centesimos"*. (32) Ignoramos si, en 1927 -fecha del "Inventario"- el balance registraba sus valores más altos, o bien, ya fallecido su propietario, la infraestructura del sector agroindustrial había sufrido niveles importantes de ociosidad y deterioro. Aún así y a esa fecha, el complejo agroindustrial significaba el 5,66% del valor de todos los bienes inventariados, y equivalía al 26,10% del valor inmueble de " Santa Blanca " (Beretta Curi, 1996). Refiriéndose a la sección vitivinícola de "Santa Blanca", A. N. Galanti (1917:144) expresaba, que se trataba de *"otro Chateau uruguayo al estilo de los de Europa"*.

6. "Santa Blanca" y sus mercados para el vino (33)

En el proceso de constitución de un mercado para la producción uruguaya, y concretamente desde la década de 1860, algunos empresarios encararon proyectos mercantiles, agrarios o industriales que, trascendiendo la dimensión nacional, incluían el litoral argentino, Buenos Aires o Río Grande del Sur, como parte de ese mercado posible. En relación a este tema, merece recordarse el proyecto de Pascual Harriague -de exportación de vinos hacia la región- que incentivó las inversiones en viñedos y bodegas en Salto, en la fase especulativa que precedió a la crisis de 1890 (Mourat, 2001). Por otra parte, es de tener presente que la etapa fundacional de la producción vitivinícola uruguaya es contemporánea de la crisis y decadencia del comercio de tránsito, y el consiguiente y paulatino debilitamiento de los vínculos comerciales con la región.

6.1. El mercado uruguayo

Respecto a la producción vinícola de *"Santa Blanca"*, inicialmente se comercializaba en la ciudad de Mercedes y adyacencias, y poco después en algunos departamentos sobre el litoral del Uruguay.

El empresario vasco Teófilo Larrauri era consuegro de Buonaventura y estaba vinculado al terrateniente y banquero inglés John Chaplin, radicado en Paysandú. Larrauri asumió la colocación de los vinos de *"Santa Blanca"* en Río Negro, Salto y Paysandú. Este operativo se inició a mediados de la primera década del siglo y había avanzado considerablemente en vísperas de la primera guerra mundial. Es ilustrativo de la evolución positiva del negocio, una nota de Larrauri a Caviglia, en 1915: *"he recibido el cajoncito con las muestras del vino que tuvo la deferencia de remitirme; lo he probado y hecho probar al Sr. Sacarelo. Le aseguro Sr. Caviglia que, si el primero*

que remitió era bueno, muy bueno, éste es superior; creo que nada puede envidiarle á los vinos extranjeros [sic], pues tiene un paladar muy agradable y la misma fortaleza de esos vinos. Sacarelo se entrevistó con Casaretto, y han quedado entendidos, para hacer el pedido á Mercedes juntamente, y también para hacer buena propaganda para sus buenos vinos, sin hacerse competencia y solo para que en esta ciudad se puedan vender toda la cantidad que les sea posible. Ya han hecho el pedido de las 150 bordalesas á su apoderado en Mercedes, por la barca 'Garrasino' y me dicen que están en todo conformes con los plazos y condiciones estipuladas por Vd." (34) En 1918, según carta de Luis Caviglia a su padre Buonaventura, la empresa debía resolver la adjudicación de una representación en Paysandú -entre varios interesados- pero el viejo empresario -en discrepancia con sus hijos, se inclinaba por su amigo Borrell y "con intervención del Banco Italiano".(35)

Por su parte, los hijos de Buonaventura -Buonaventura, Luis C. y Juan Pedro- constituyeron la sociedad mercantil "Caviglia Hnos.", entre otros fines, para la comercialización de vinos al sur del río Negro.(36) El implante industrial y comercial-financiero de Caviglia en Montevideo -principal mercado nacional- convirtió a la capital en lugar privilegiado para colocar la producción de vinos de mesa y la más pequeña de vinos finos.

A su vez, como todos los productores uruguayos comenzaba a afrontar varios problemas. Luis Bértola (2000:161) atribuye a la mala calidad del vino nacional el incremento de los importados una vez que se levantaban las restricciones al comercio exterior y en contextos de expansión, coincidiendo con la desaceleración de la producción uruguaya. Aunque en torno a la primera guerra mundial el mercado uruguayo de vinos comunes quedó en manos de los productores locales, ciertas franjas de consumidores preferían los productos extranjeros: algunos vinos italianos de mesa, los vinos finos franceses, en tanto los dulces y licorosos españoles perdían posición frente a aquellos con menor graduación alcohólica, que respondían a nuevas pautas de consumo (Bouret, 2005). A su vez, los vinos argentinos, principalmente de Mendoza, comenzaban a tomar presencia en Uruguay. Entre 1916 y 1919 se desarrolla una activa correspondencia entre los hermanos Caviglia respecto a las ofertas -muy ventajosas en precios y calidades- que realizaban los representantes de bodegas mendocinas o la ofensiva de varias sociedades radicadas en Buenos Aires para la comercialización de vino argentino. En 1919, Tomas Moll -en carácter de representante y agente de Caviglia Hnos.- remitía a Buonaventura, precios de uva, vinos, y la apreciación de Livio Marziali sobre vinos nacionales y la concurrencia de los similares mendocinos:

"El Sr. Marziali nos ha informado que tiene oferta de vinos de Mendoza a \$0,14, pero aun no tiene seguridad de hacer negocio. Este vino se vende hoy a \$0,22 despachado con 5% de descuento incluso envase y a estar por las versiones circulantes, parece que un núcleo de almaceneros minoristas han adquirido 1.000 bordelesas a un precio que oscila alrededor de \$0,20. Es opinión general que los vinos nacionales alcanzarán un límite de unos centésimos más bajo que los vinos de Mendoza, pues estos vinos debido a su alta graduación alcohólica y de extracto seco los hace muy superiores a los nacionales rindiendo mayor beneficio a los almaceneros minoristas por causas que no escaparán a su criterio. Los bodegueros en general no se muestran optimistas y el más pesimista es el Sr. Marziali que dice que para Octubre se operará una baja sensible por la vecindad de la próxima cosecha". (37)

6.2. La expectativa en un mercado de dimensiones regionales

Es muy clara la apuesta regional del proyecto Caviglia desde su inicio. En los primeros años éste utilizó la infraestructura para embarque que construyera Mauá. A inicios del siglo XX, procedió a la sucesiva construcción de tres embarcaderos sobre el río Uruguay.

Desde que concibió el proyecto "*Santa Blanca*", el empresario pensó en la posibilidad de ganar el mercado bonaerense (Stabilimento Agrícola Industriale..., 1911:16). La correspondencia alude a embarques para aquel destino, pero no hay referencias al volumen ni el año de inicio de este tráfico. Caviglia debió estimar posibilidades reales para este comercio, ya que el segundo embarcadero que construyó tenía prioritariamente esta finalidad (Beretta Curi, 1996:133).(38)

El diseño del mercado completaba con la inclusión de la provincia de Entre Ríos. En este escenario contó con la ventaja que le ofrecía Larrauri. El "vasco" había residido muchos años en esa provincia(39) y participado en actividades comerciales con barracas y pulperías, lo que le permitió aportar al operativo Caviglia el conocimiento de las tramas mercantiles, las formas de trato y los contactos personales. A tal fin, Larrauri constituyó una sociedad comercial para la colocación de los vinos y otros productos de "*Santa Blanca*", en esa provincia.

Si bien las exportaciones de vinos uruguayos fueron siempre muy bajas, nada conocemos sobre los registros de ventas de las bodegas mayores al exterior. En el caso concreto de "*Santa Blanca*", se carece de información sobre la red de operadores y agentes comerciales, lo referente a controles de aduana, (40) las agencias fluviales contratadas para este servicio, los mecanismos operativos desde la empresa y las instancias del "proceso" de exportación.

7. Consideraciones finales

Tres temas merecen atención al cierre de este estudio: los caminos de la modernización, el empresario innovador y el destino de un proyecto concebido para la región. Lamentablemente, el análisis de estos temas no cuenta con estudios de referencia sobre otros empresarios con inversiones en establecimientos agroindustriales en Uruguay y con proyectos hacia la región, que permitan contrastarlos con el caso Caviglia. (41)

7.1. Los caminos de la modernización

La consideración de esta pequeña localidad vitícola de Mercedes, aporta a un conocimiento de las rutas que transitó la modernización en el Uruguay y, seguramente, en la región. El estudio revela que no hubo un camino predeterminado y único y que se trató de un proceso más rico y complejo. El papel de las elites en impulsar los cambios es indiscutible, y debe ser comprendido en la perspectiva de su visión del país, la región y el mercado internacional. Simultáneamente, se construía una trama de pequeños y medianos productores que instrumentó “a su manera”, desde una perspectiva local y de acotados horizontes, sucesivas novedades que hacían a esa modernización. Las vías recorridas, “desde arriba” y “desde abajo” no eran inconciliables, al menos no lo fueron en esa etapa histórica compartida. Después del fracaso de la revolución artiguista, esta instancia innovadora asumida por numerosas redes locales, constituyó -aun con sus limitaciones y contradicciones-, la segunda experiencia de un desarrollo agrario más democrático y participativo en el Uruguay. La filoxera y la desarticulación de esas redes locales marcarían un quiebre, del que resultó el debilitamiento creciente y posterior fracaso de esta vía modernizadora “desde abajo”.

7.2. Un empresario innovador

El caso “*Santa Blanca*” es, evidentemente, obra de un “empresario innovador”. Es menos clara su proyección en la zona, en cuanto difusor de las tecnologías más modernas que introdujo en su establecimiento –por ejemplo, en la elaboración de vinos-, el uso de herramientas específicas y máquinas, o los productos para el tratamiento del viñedo. La documentación disponible permite estimar -y se ha señalado en páginas anteriores- cierto nivel de asesoramiento a los productores locales -significativamente luego de la desarticulación de la red local por la filoxera- ya que como comprador de uva y vino, buscaba cierta homogeneidad con su producción. El punto remite, también, a su capacidad de liderazgo local, no exento de tensiones sociales.

El estudio del caso Caviglia ingresa a los procesos de construcción social del empresariado uruguayo y a las dimensiones del desarrollo de una cultura empresarial en el Uruguay. Raúl Jacob (2000:22) observa que tan importante como diversificar las inversiones es “*saber interpretar correctamente los cambios*”... lo que parece un requisito imprescindible para la condición empresarial. Algunas preguntas emergen desde esa perspectiva: ¿una limitación *perceptiva* de Caviglia? ¿una extremada confianza en su *voluntad* respecto a la realidad? ¿el peso de lazos atávicos con la tierra? ¿La ausencia de márgenes temporales para reconvertir el proyecto? Desde la documentación disponible aun no es posible responder claramente estas interrogantes, aunque en oportunidades se intuye el sentido. De lo que no hay duda es que el proyecto de Buonaventura Caviglia impactó profundamente la conciencia de sus contemporáneos. Aun cuando no se comparta el juicio vertido, son muy significativas las palabras que, en 1936, le dedicara la revista *El Terruño*: “*Caviglia se equivocó de América; debió haberse radicado en la del Norte, campo más proporcionado a su espíritu de empresa y de trabajo*”. (42)

7.3. El destino de un proyecto para la región

Indudablemente, Buonaventura Caviglia asumió inversiones de riesgo, encaró la modernización de las técnicas productivas y de la administración de la empresa. Formó parte de una elite aglutinada en la ARU, que impulsó importantes transformaciones en el agro. Pese a las limitaciones que la escasa documentación impone a la hora de evaluar al empresario y su proyecto, cabe preguntarse si no se asistía a un episodio particular del operativo de una “*vanguardia schumpeteriana*” en el Uruguay ... ¿Es el caso uruguayo el drama de sus vanguardias?: la Guerra Grande interrumpió abruptamente las innovaciones en agricultura y las iniciativas de mestización ganadera y desarrollo ovino, proceso que se retomaría tres décadas más tarde. Entre las crisis de 1890 y 1929, fueron naufragando varios proyectos empresariales que apostaron al mercado regional (Harriague, Lahusen, Caviglia, Gianelli, entre otros).

La necesidad de contextualizar este emprendimiento en el marco de los desempeños económicos de los países de la región, obliga a revisar los escasos estudios sobre el tema. Luis Bértola (2000:68-69) advierte sobre un cambio operado en el desempeño exportador uruguayo a partir de 1890 y una situación relativamente estable entre el 1900 y la década de 1920: “*En esos años la demanda fue dinámica y la expansión y diversificación de la economía doméstica acompañó el desempeño de las exportaciones*”. Bértola observa que luego del conflicto bélico se produjo un cambio en el nivel del coeficiente de exportaciones que no se recobraría en la posguerra. Si

bien es cierto que en este cuadro el vino no ocupó un lugar de importancia, ese desempeño estableció ciertos límites, no rígidos pero límites al fin, a los emprendimientos individuales.

A mediados de la segunda década del XX, el operativo Caviglia comenzó a sufrir el embate de los vinos mendocinos en Buenos Aires.⁽⁴³⁾ Radicaban allí las principales casas comercializadoras con sus redes de distribución en las provincias. En torno a la primera guerra mundial o poco después, los envíos a ese mercado pierden significación aún cuando conservan su importancia en la correspondencia. La colocación de vinos en Entre Ríos se defendió mejor por las ventajas que ofrecía el río Uruguay y algunos problemas de comunicación que presentaba el tránsito terrestre desde Buenos Aires a esa provincia.

Aproximadamente en torno a la conflagración europea de 1914-1918, el proyecto Caviglia quedó “atrapado” entre la redefinición del mercado uruguayo y las posibilidades de proyección fuera de fronteras. Aun cuando el proyecto exportador continuó en el horizonte del empresario, y se refleja en la correspondencia comercial hasta mediados de la década del veinte, no tenía futuro. Los avatares del operativo mercantil desde “*Santa Blanca*” -dejando al margen los problemas fitosanitarios y climáticos-, fueron indudablemente un termómetro para los negocios vitivinícolas y desalentaron imitadores. La producción y la comercialización del vino se fueron concentrando en la zona sur del país, cerca de los mercados más importantes de consumo, con una más alta densidad de población y el temprano desarrollo de las comunicaciones con la capital (Baptista, 2005). Clausuraba, por varias décadas, el sueño de una producción de vinos nacionales para la región.

Notas

(1) Este artículo corresponde a una línea de investigación sobre elite e innovación en el agro, en el marco del proyecto “La vitivinicultura uruguayana en el marco regional y sus raíces atlántico-mediterráneas, 1870-2000”.

(2) Los estudios de Ana Mateu, Rodolfo Richard Jorba, Eduardo Pérez Romagnoli, para el caso mendocino, o de Vania Heredia sobre Rio Grande do Sul y particularmente Caxias do Sul. Boris Fausto realiza un recorrido bibliográfico sobre el rol de la inmigración en Brasil y en varios de sus desempeños.

(3) La relativa armonía y complementariedad entre las diferentes franjas de productores a la interna de la *Asociación Rural del Uruguay*, sus *Comisiones Auxiliares* y, posteriormente, la *Comisión Nacional de Viticultura* contrasta con las tensiones visibles y de efectos no tanto irreparables en el caso chileno, con los enfrentamientos en el seno de la *Sociedad Nacional de Viticultores* y los desencuentros con la *Sociedad Nacional de Agricultura* que sostenía en aquella las posiciones centralistas favorables a los productores mayores. Al respecto, ver Fernández Labbé, 2006.

(4) Una primera versión abreviada: Beretta Curi, Alcides. 2005:21-50.

(5) La municipalidad mantiene en actividad la bodega que perteneció al establecimiento "Santa Blanca" y elabora los vinos Mauá con uvas procedentes de otros departamentos, ya que en Soriano, actualmente, no hay productores vitícolas.

(6) ARCHIVO ARU. Carpetín caratulado: "1879. Comisión Auxiliar de Mercedes": Informe de la Comisión Auxiliar de la Asociación Rural en Soriano; Mercedes, Abril 8 de 1879.

(7) Información más amplia y análisis sobre la Encuesta de 1888 y la comunidad de productores de Mercedes en Beretta Curi, 2009.

(8) La movilidad de agricultores radicados en Uruguay hacia la Argentina, ha sido estudiado por Daniele Bonfanti, en el departamento de Canelones.

(9) Oficialmente, en 1893, se reconoce la presencia de la filoxera en el viñedo uruguayo. La descripción de una enfermedad desconocida, por parte de un productor, remonta el inicio de la infección a 1888.

(10) ARCHIVO ARU. Carpeta "Correspondencia recibida 1894": Nota de Leopoldo Lipman a Lucio Rodríguez Díez; Mercedes, Abril 22 de 1894.

(11) Varios motivos concurren en la elección del caso. Inicialmente, el estudio de un empresario con negocios diversificados, el italiano Buonaventura Caviglia. Posteriormente, la identificación de un núcleo de productores en la década de 1880, cuya constitución y evolución he abordado recientemente. Finalmente, el estudio histórico de esta localidad vitivinícola en la coordinación con la Ing. Agr. Milka Ferrer y su equipo (Facultad de Agronomía, Universidad de la República) en un proyecto de identificación de un "terroir" en la zona de Mercedes.

(12) Información sobre el proceso de compra de tierras que conformaron "Santa Blanca" en Beretta Curi y García Etcheverry, 1995.

(13) ARCHIVO JULIO CAVIGLIA. Carpeta caratulada "Brenno Benedetti": Nota de Brenno Benedetti a Buonaventura Caviglia; Santa Blanca, Enero 19 de 1917. ARCHIVO JULIO CAVIGLIA *Libro correspondencia (Enero-Noviembre 1917)*: cartas de Juan Pedro Caviglia a Brenno Benedetti; Montevideo, Enero 23 de 1917, Febrero 1º de 1917 y Febrero 23 de 1917; fols. 11-12, 19 y 32.

(14) Información brindada por la Sra. Teresa Caviglia de Navarro, bisnieta de Buonaventura.

(15) ARCHIVO JULIO CAVIGLIA *Libro correspondencia (Enero-Noviembre 1917)*: carta de Juan Pedro Caviglia a Brenno Benedetti; Montevideo, Junio 11 de 1917; fol. 229.

(16) Luigi Passerini Orsini De' Conti Rilli (Florencia, 1816-1877). Estudioso de la genealogía, inicia en 1839 la publicación de *La Storia delle famiglie celebri italiane*. Participa en la guerra de independencia de 1848 y, en 1861, ingresa como diputado al primer Parlamento de Italia.

(17) ARCHIVO TERESA CAVIGLIA DE NAVARRO. Carpeta caratulada: "Cavalierato del Lavoro, 1914-1915-1916-á 1920": Reseña biográfica de Nicolò F. Vetere, enviada a Vincenzo Giachetti (Milano), y fechada en Buenos Aires, Marzo 20 de 1917. *Stabilimento Agricolo Industriale...*, 1911:17.

(18) A los sesenta años, Buonaventura cedió la empresa comercial e industrial a sus hijos varones que constituyeron la sociedad "Caviglia Hnos". Desde Entonces Juan Pedro quedó formalmente a cargo de la administración del establecimiento.

(19) En 1925 *El Libro del Centenario* daba cuenta de una producción en "Santa Blanca" de 520.000 litros de vino y 80.000 botellas de jugo de uva, volúmenes de producción importantes pero considerablemente alejados de la capacidad instalada en la bodega (1.000.000 de litros);

probablemente además dichos datos correspondan a algún año anterior a la fecha de publicación.

(20) Las entrevistas con el Sr. Julio Caviglia –hijo de Juan Pedro- sugieren que se trató de una venta. La marcha errática de la dirección del establecimiento y las decrecientes utilidades determinaron a los hermanos Caviglia liquidar el bien. Los vínculos políticos permitieron transferir el bien al Estado. La información brindada por la Sra. Teresa Caviglia de Navarro – nieta de Luis C. Caviglia- alude a una resolución de Estado que se vivió un tanto traumáticamente.

(21) ARCHIVO JULIO CAVIGLIA. Carpeta caratulada "Inventario y librillos": nota de Juan Pedro Caviglia a Brenno Benedetti; Montevideo, Noviembre 3 de 1907.

(22) Un análisis de las relaciones entre el empresario, hijos y técnicos en Beretta Curi, 1998:73-85.

(23) En algunas carpetas del Archivo de Santa Blanca se conservan varias notas –años 1899, 1901 y 1905-6- de Antonio Barreiro y Ramos a su amigo Caviglia, informando sobre libros solicitados y recibidos.

(24) Nacido en Foligno (Prov. de Perugia) en 1869, Brenno Benedetti se graduó de Ingeniero Enólogo en la Real Escuela de Viticultura de Conegliano. Francisco Piria lo contrató inicialmente para su viñedo-bodega de Piriápolis -donde se desempeñó como Director-, pero las desavenencias con el empresario, determinaron al enólogo a abandonar el establecimiento. Trabajó un tiempo en la bodega del político y vitivinicultor Diego Pons, oportunidad que permitió a Caviglia incorporarlo como técnico en "*Santa Blanca*". Junto a su desempeño laboral, integró la Comisión Nacional de Viticultura. Su desempeño en "*Santa Blanca*" fue principalísimo, y en ello coinciden documentos y bibliografía. El historiador Washington Lockhart se refería a su trabajo en estos términos: "*Todo lo analizaba: composición del suelo y del subsuelo, higiene y bondad de sus productos, utilizando aparatos modernos, cuidando su pureza y calidad. Bajo su vigilancia técnica se construyeron e instalaron máquinas a vapor, a nafta y a electricidad, seis molinos de viento, tanques australianos, pozos semisurgentes, y una bodega con todo lo indispensable para la obtención de vinos en condiciones insuperables*".

(25) "El Sr. Buenaventura Caviglia dio, con su Actuación en Mercedes, Honroso Ejemplo de Teson en la Lucha y de Lealtad al Ambiente" en "El Radical"; Mercedes, Febrero 19 de 1938.

(26) ARCHIVO JULIO CAVIGLIA. Carpeta s/caratular: Texto de Brenno Benedetti s/f, probablemente de la vendimia de 1907 o 1908, y destinado a informe al Ministerio, p 6. El texto fue parcialmente reproducido en la monografía de 1911.

(27) La presencia de mangas de langosta se registran en Uruguay con intensidad en 1905, 1906, 1907, 1908, 1911, 1914, 1915 y 1916. Belén Baptista señala su incidencia negativa sobre la productividad vitícola.

(28) ARCHIVO TERESA CAVIGLIA DE NAVARRO Carpeta caratulada "Estancia Santa Blanca. Cartas de Brenno Benedetti 1916/1917. Juan Pedro y Buenaventura Caviglia. Borradores Embarcadero": Nota de B. Benedetti a B. Caviglia; Mercedes, Febrero 14 de 1916

(29) ARCHIVO JULIO CAVIGLIA *Libro correspondencia (Enero-Noviembre 1917)*: carta de Juan Pedro Caviglia a su padre Buenaventura; Montevideo, Octubre 28 de 1917; fol. 372.

(30) ARCHIVO JULIO CAVIGLIA Carpeta s/caratular: Nota de Brenno Benedetti a Buenaventura Caviglia, acusando recibo de tres toneles con vino; Mercedes, abril 11 de 1911.

(31) ARCHIVO JULIO CAVIGLIA *Libro correspondencia (Enero-Noviembre 1917)*: carta de Juan Pedro Caviglia a su padre Buenaventura; Montevideo, Noviembre 28 de 1917; fols. 435-436.

(32) ARCHIVO JULIO CAVIGLIA. Documento caratulado: "Inventario de los bienes de Don Buenaventura Caviglia"; hoja 31.

(33) En la comercialización del vino distinguía varias situaciones: 1) la venta a granel [en toneles de 120 y 225], 2) las ventas al menudeo [en damajuanas de 50, 25, 15 y 10 litros], 3) los vinos finos [en botellas de 1 litro] y 4) las exportaciones [en toneles y embotellados].

(34) ARCHIVO TERESA CAVIGLIA DE NAVARRO Carpeta caratulada "Banco Italiano, 1912/1917": Carta de T. Larrauri a B. Caviglia; Paysandú, Julio 30 de 1915.

(35) ARCHIVO TERESA CAVIGLIA DE NAVARRO. Carpeta caratulada "Estancia Santa Blanca. Cartas de Brenno Benedetti 1916/1917. Juan Pedro y Buenaventura. Borradores Embarcadero": carta de Luis Caviglia a B. Caviglia; Montevideo, Abril 4 de 1918.

(36) Por ejemplo, la sociedad tenía a su cargo la fábrica y comercio de muebles.

(37) ARCHIVO TERESA CAVIGLIA DE NAVARRO. Carpeta caratulada: "Estancia Santa Blanca. Cartas de Brenno Benedetti 1916/1917. Juan Pedro y Buenaventura. Borradores Embarcadero": Carta Mecanografiada en hoja membretada -'Caviglia Hnos.'- de Tomás Moll a B. Caviglia; Montevideo, 6 de Marzo de 1919.

(38) ARCHIVO TERESA CAVIGLIA DE NAVARRO Carpeta caratulada "Estancia Santa Blanca. Cartas de Brenno Benedetti 1916/1917. Juan Pedro y Buenaventura Caviglia. Borradores Embarcadero": Nota de Juan Pedro Caviglia a su padre Buenaventura; Mercedes, Marzo 3 de 1916. Juan Pedro alude en esta nota a la construcción del embarcadero anterior y con esa finalidad.

(39) La memoria familiar remite a un desempeño de Larrauri, muy joven, como preceptor de una hija de Urquiza, labor pedagógica que finalizó en un episodio amoroso que le obligó a abandonar precipitadamente Entre Ríos por varios años.

(40) La correspondencia sobre "rutinas" entre Breno Benedetti y Juan Pedro Caviglia alude al sellado de listas en Fray Bentos y no es claro una verificación de la mercadería en los lanchones.

(41) Cuatro décadas antes que el ligur adquiriera "Santa Blanca", los alemanes Prange y Lahusen se asociaron en la compra de "Los Cerros de San Juan" –poco menos de 9.500 has- en el departamento de Colonia. En 1862, Lahusen adquirió la parte de su socio y, en 1891, el establecimiento "Cochico" (10.000 has en Guamini, provincia de Buenos Aires). La estancia en Colonia desarrollo ganadería ovino y bovina a partir de la importación de pedegree, agricultura diversificada –cereales, fruticultura, olivares y viñedo-, producción de quesos, explotó una cantera para la exportación de piedras y destinó crecientes hectáreas a forestación. La actividad vitivinícola daría origen a una de las principales bodegas uruguayas. Sin embargo, hacia la década de 1930, este ambicioso proyecto de la sociedad Lahusen se mantenía con los beneficios que generaba el establecimiento bonaerense y sus propietarios proyectaron, entonces, la venta al Estado uruguayo. Ver: Beretta Curi, 2005.

(42) "Los motormens del progreso nacional", en *El Terruño* N°223, enero de 1936: 43.

(43) ARCHIVO JULIO CAVIGLIA Carpeta s/caratular: Nota de Juan Pedro Caviglia a su hermano Luis C. Caviglia; Mercedes, Septiembre 3 de 1916. También en las notas de Brenno Benedetti a Buenaventura Caviglia (Mercedes, Julio 11 de 1916) y a Juan Pedro Caviglia (Agosto 23 de 1916). En el *Libro correspondencia (Enero-Noviembre 1917)*, de ese mismo archivo, se reitera, en varias notas, el problema de la competencia mendocina.

Fuentes

a. Archivos

Archivo de la Asociación Rural del Uruguay

Archivo Teresa Caviglia de Navarro *Santa Blanca*

Archivo Julio Caviglia. Fondos *Santa Blanca* y *Mueblería Caviglia*

b. Prensa y revistas

El Teléfono Mercedes, años 1892 y 1893

El Radical Mercedes, año 1939

Revista de la Asociación Rural del Uruguay, años 1872-1930

Revista de la Unión Industrial Uruguaya, años 1899-1930

El Terruño N°223, enero de 1936

c. Otras fuentes

ÁLVAREZ, Teodoro. 1909. *Viticultura general adaptada al país de acuerdo con los últimos adelantos de esta ciencia* Montevideo. Imprenta Artística de Dornaleche y Reyes.

Stabilimento agricolo industriale "Estancia Santa Blanca" Mercedes, dipartimento di Soriano Repubblica Orientale dell'Uruguay. Proprietario Cav. Uff. Bonaventura Caviglia. Cavaliere dell'Ordine del Lavoro" (1911) Torino. Tipo-Litografia Silvestrelli & Cappalletto.

Bibliografía mínima

ABELA y SAINZ de ANDINO, Eduardo. 1883. *Manual Práctico dedicado al conocimiento de los instrumentos y máquinas agrícolas que ofrecen mayor interés en España*. Madrid: Agustín Jubera.

ÁLVAREZ DORRONSORO, I. 1994. "Los retos de la inmigración". En: CONTRERAS, J. (comp.) *Los retos de la inmigración. Racismo y pluriculturalidad*. Madrid: Talasa.

AROCENA, Rodrigo; Judith SUTZ. 2003. *Subdesarrollo e innovación. Navegando contra el viento*. Madrid: Cambridge.

BAPTISTA, Belén. 2005. *La temprana vitivinicultura en el Uruguay (1874/1930) ¿Tradición o Innovación?*. Tesis de Maestría. FCS-UDELAR. inédita.

BARRÁN, José Pedro; Benjamín NAHUM. 1973. *Historia rural del Uruguay moderno*. Tomo 3: *Recuperación y dependencia, 1895/1904*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.

BARSKY, Osvaldo; Julio DJENDEREDJIAN. 2003. *Historia del capitalismo agrario argentino Tomo 1: La expansión ganadera hasta 1895*. Buenos Aires: Universidad de Belgrano-Siglo XXI.

BENTANCOR BOSSIO, Andrea. 2003. "Procesos asociativos en el sector vitivinícola uruguayo, 1870-1935. Las organizaciones gremiales, orígenes y desafíos". *II Congreso Uruguayo de Historia Vitivinícola*. Colonia.

BERETTA CURI, Alcides; Ana GARCÍA ETCHEVERRY. 1995. *Los burgueses inmigrantes. El concurso de los italianos en la formación del empresariado urbano uruguayo*. Montevideo: Fin de Siglo.

BERETTA CURI, Alcides. 1996. *El imperio de la voluntad. Una aproximación al rol de la inmigración europea y al espíritu de empresa en el Uruguay de la temprana industrialización, 1875/1930* Montevideo: Fin de Siglo.

BERETTA CURI, Alcides. 1998. *Los hijos de Hefestos. El concurso de la inmigración italiana en la formación del empresariado uruguayo, 1875/1930*. Montevideo: Universidad de la República.

BERETTA CURI, Alcides. 2003. "La acción de una elite empresarial desde la Asociación Rural del Uruguay: el caso de la vitivinicultura (1870/1930)". En: *II Congreso de Historia Vitivinícola Uruguaya*. Colonia). Soporte digital CD-R.

BERETTA CURI, Alcides. 2005. "En los orígenes y temprana historia de un establecimiento modelo". En: *Los Cerros de San Juan. 150 años de historia uruguaya*. Montevideo: Trilce.

BERETTA CURI, Alcides. 2009. *Inmigración y elite empresarial. La Asociación Rural del Uruguay en el origen y consolidación de la vitivinicultura uruguaya, 1871/1916*. Tomo 1. mimeo

BÉRTOLA, Luis. 2000. *Ensayos de historia económica. Uruguay y la región en la economía mundial, 1870-1990*. Montevideo: Trilce.

BIAGIOLI, Giuliana. 2000. *Il modelo del proprietario imprenditore nella Toscana dell'Ottocento: Bettino Ricasoli. Il patrimonio, le fattorie*. Firenze: Leo S. Olschki.

BONFANTI, Daniele. 2005. "La crisis del 25. Sobreproducción y conflictos en la vitivinicultura uruguaya". En: *III Congreso de Historia Vitivinícola Uruguaya y I Congreso de Historia Vitivinícola Regional*. Montevideo.

BONFANTI, Daniele. 2006. "Crecimiento impetuoso y desarrollo dependiente. El desarrollo de la vitivinicultura en Canelones (Uruguay) 1898-1954". *Secuencia*. Número 64. enero-abril.

BOURET, Daniela. 2005. "El horizonte de sentido en los consumidores de vinos. La conformación del gusto". En: *III Congreso de Historia Vitivinícola Uruguaya y I Congreso de Historia Vitivinícola Regional*. Montevideo.

BUSSARD, Léon; CORBLIN, Henri. 1895. *L'Agriculture*. Paris: Imprimerie et Librairie Classiques Delalain Frères.

DECAISE, Jh.; NAUDIN, Ch. s/d. *Manuel de L'Amateur des Jardins. Trait'e Général d'Horticulture*. Paris: Librairie de Firmin Didot Frères, Fils et Cie.

DRINGOLI, R.; ROSSI; G. 1886. *Manuale di Agricoltura Pratica ad Uso delle Scuole Rurali*. Milano: Tip. e Libr. Editrice Ditta Giacomo Agnelli.

FAUSTO, Boris. 1993. "Inmigración y sociedades pluriculturales. Um balanço da historiografia da imigração para o estado de Sao Paulo ". *Estudios Migratorios Latinoamericanos*. Volumen 8. número 25. pp. 415-440.

FERNÁNDEZ LABBÉ, Marcos. 2006. "Rivalidades de aldea y gran sociedad vinícola: Las organizaciones de productores vitivinícolas en Chile, 1870-1930". *Universum*. Universidad de Talca, Año 21. Vol. 2.

GALANTI, A. N. 1917. *El vino. La industria vitivinícola uruguaya. Estudio crítico ilustrado* Mendoza: Tip. Italia.

GALLO, Ezequiel. 1984. *La pama gringa*. Buenos Aires: Sudamericana.

GONZÁLEZ, M^a del C; P.I LOMBARDO; M^a Gabriela GIL. 2002. "Tecnología y sector agropecuario". Buenos Aires. Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires (mimeo).

GUYOT, Dr. J. 1876. *Etude des vignobles de France*. Paris: L'Imprimerie Nationale. 3 vol.

GUYOT, Julio. 1881. Tratado de la vid y vinificación. Madrid: Librería Victoriano Suarez.

HEUZÉ, Gustave. 1864. *L'Agriculture de l'Italie Septentrionale*. Paris: Librairie de L. Hachette et Cie.

ZQUIERDO MARTÍN, Jesús; Pablo SÁNCHEZ LEÓN. 2002. "Identidad y cambio técnico: representaciones comunitarias del agente innovador en la España contemporánea". En: *X Congreso de Historia Agraria*. Sitges.

ACOB, Raúl. 2000. *La quimera y el oro*. Montevideo: Arpoador.

JACOB, Raúl. 1991. *Las otras dinastías, 1915-1945*. Montevideo: Proyección.

ACOB, Raúl. 2004. *Cruzando la frontera*. Montevideo: Arpoador.

LECOUTEUX, Édouard. 1879. *Cours d'Économie Rurale*. Paris: Librairie Agricole de la Maison Rustique. 2 vol.

LEONARDI, Andrea. 1990. "Il Landeskulturrat e le conoscenze agrarie nelle aree tedesca e italiana del Tirolo tra ottocento e novecento". En: ZANINELLI, Sergio. *Le conoscenze agrarie e la loro diffusione in Italia nell'Ottocento*. Torino: Giappichelli Editore.

Libro del Centenario .1925. Montevideo: Capurro y Cia.

LOCKHART, Washington. 1986. "Historia de la industria de Soriano". *Revista Histórica de Soriano*. Número 27/28.

MARTIN et ROY. s/d. *Agriculture et Jardinage*. Paris: Imprimerie et Librairie Classiques Delalain Frères.

MAUDIT, Fernando. 1882. *Tratado Elemental de Agricultura Práctica*. Buenos Aires: Imprenta del Departamento Nacional de Agricultura.

MILLOT, Julio; Magdalena BERTINO. 1991. *Historia económica del Uruguay*. Tomo II: 1860-1910. Montevideo: FCU.

MOURAT, Oscar. 1993. "Gli italiani e l'acquisizione della proprietà nell'Uruguay" en Devoto, Fernando et al. *L'emigrazione italiana e la formazione dell'Uruguay moderno*. Torino: Fondazione Giovanni Agnelli.

MOURAT, Oscar. 2001. "Los inicios de la viticultura en Salto". En: *I Congreso de Historia Vitivinícola Uruguaya*. Montevideo.

PASSERINI, L. 1861. *Genealogia e storia della famiglia Ricasoli*. Firenze: M. Cellini.

RAPETTI, Vittorio. 1984. *Uomini, collina e vigneto in Piemonte, da metà ottocento agli anni trenta*. Alessandria: Edizioni dell'Orso.

RICHARD-JORBA, Rodolfo. 1998. *Poder, Economía y Espacio en Mendoza, 1850-1900. Del comercio ganadero a la agroindustria vitivinícola*. Mendoza: Universidad Nacional de Cuyo.

VITALE PARRA, Angélica. 2003. "Tradición y saberes en la cultura de la vid y el vino". En: // *Congreso Uruguayo de Historia Vitivinícola*. Colonia.

WISCART, Jean-Marie. 2001. "Agronomes et fermes-modèles dans la Somme à la fin du Second Empire". *Ruralia*. Número 9.

Fecha de recibido: 25 de noviembre de 2008.

Fecha de publicado: 31 de agosto de 2009.