

MONICA UGOLINI

## VIGNE E «BODEGAS» NEL PAESAGGIO MENDOZINO (ARGENTINA)

*La bodega introduce  
un nuevo paisaje cultural-industrial  
transformado por los viñedos,  
el ferrocarril [...] los inmigrantes.*

*Mendoza nella produzione enologica argentina.* – L'Argentina, nota per gli estesi spazi cerealicoli e per i grandi allevamenti, si va sempre più distinguendo anche per un'elevata produzione di vini, con un quantitativo annuo (12,7 milioni di hl e 210.000 ha coltivati a vigneto) che pone il paese al quinto posto dei produttori di vino dopo Francia, Spagna, Italia e Stati Uniti. Le aree produttrici si trovano nelle province di Jujuy, Salta, Catamarca, La Rioja, San Juan, Mendoza, Río Negro e Neuquén e formano una sequenza da nord verso sud, posta ai piedi della Cordigliera delle Ande, distinta da caratteristiche climatiche e edafiche particolarmente idonee alla coltivazione della vite.

La provincia di Mendoza si pone al primo posto per la produzione di vino (10.089.000 hl nel 1997), per la varietà e qualità del prodotto e per lo sviluppato sistema d'irrigazione, che compensa il *deficit* pluviometrico. In questo modo il 3% della superficie provinciale è recuperato all'agricoltura, il che ha reso possibile lo sviluppo di una rigogliosa oasi dove la vite, introdotta nella seconda metà del XVI secolo dai gesuiti, si è diffusa fino a trasformarsi in monocoltura e a sostituirsi nell'Ottocento all'attività produttiva zootecnico-cerealicola. Ne seguono la destinazione a vino della quasi totalità del raccolto e l'affermazione di Mendoza come principale area enologica nazionale. I tre quarti dell'oasi sono occupati da vigneti e i dipartimenti principalmente interessati sono quelli di San Martín, San Rafael, Rivadavia e Maipú. Al successo vitivinicolo mendozino hanno contribuito, talora in modo decisivo, numerosi fattori, come l'arrivo degli emigranti dall'Europa, il completamento della ferrovia, la politica finanziaria e protezionistica adottata dalle autorità, e, come già accennato, lo sviluppo e il perfezionamento dell'irrigazione.

*Emigranti e viticoltori.* – Esiste un legame sottile, ma persistente, tra lo sviluppo vitivinicolo della provincia di Mendoza e l'emigrazione, in particolare l'emigrazione italiana, proveniente principalmente da Piemonte, Veneto, Lombardia e Liguria. Metà degli italiani, infatti, arrivati a Mendoza alla fine dell'Ottocento, trovò occupa-

zione e residenza nelle campagne, dove portò la propria competenza, le tecniche agricole e, con queste, la percezione del mondo rurale lasciato in patria.

I primi a sviluppare la viticoltura furono tuttavia i proprietari locali (*criollos*), per lo più di origine spagnola: a essi si deve il merito di aver favorito l'emigrazione, in particolare italiana, formata prevalentemente da agricoltori cui viene affidato il compito di dissodare la terra, di costruire canali e *acequias*, di realizzare nuovi impianti viticoli (Cozzani de Palmada, 1997, p. 82; Roncelli, 1996) e di svolgere tutti i lavori connessi con la messa in produzione dei vigneti.

Il contratto tra proprietari e lavoratori prevede la concessione della terra per un periodo tra i 6 e i 10 anni, ma talvolta anche per periodi più brevi; i primi si impegnano a fornire piante, animali e tutto il necessario alla realizzazione del vigneto. Il contrattista (o mezzadro) riceve un compenso per ogni pianta posta a dimora e il diritto alla prima raccolta, quella del terzo anno; quando la produzione raggiunge il più alto livello di qualità e di produttività, la vigna torna al proprietario. Al contadino spetta una piccola frazione di terra che gli consente un'attività agricola e una pratica di allevamento di sussistenza: i prodotti relativi possono essere venduti al mercato del vicino villaggio, avviando così un commercio di ortaggi e animali da cortile, prime risorser dirette su cui il contadino può far conto. Ma esistono casi frequenti in cui il proprietario cede una parte di terra come pagamento del lavoro svolto e questo segna, per gli italiani, la tanto agognata trasformazione in piccoli proprietari di vigneto mentre continuano a prestare manodopera nelle aziende confinanti, pagati a cottimo o a giornata, impiegando tutta la famiglia durante le operazioni di vendemmia (Cozzani de Palmada, 1997, p. 84).

La terra a Mendoza costa meno rispetto ad altre aree già affermate dal punto di vista agricolo e questo spiega perché, in questa provincia, l'immigrazione contadina prosegue quando nel resto del paese si è quasi arrestata. Nel 1914 il 26% della proprietà terriera di Mendoza appartiene a italiani, ma in alcuni dipartimenti, come Capital, Guaymallen, Las Heras e Junín la percentuale supera il 30% (Cozzani de Palmada, 1997, p. 85). Più della metà degli emigranti che possiedono vigneti sono italiani, fino al caso estremo di Tupungato dove tutti i vigneti appartengono a nostri connazionali.

Anche per quanto riguarda le cantine (*bodegas*) i primi fondatori sono espressione della borghesia locale, ma si deve agli italiani l'avvio sempre più massiccio alla vinificazione; d'altra parte il contadino italiano è, ad un tempo, il coltivatore e il produttore di vino. Ben presto la pratica del risparmio, unita alla nota laboriosità, trasforma il contrattista della *finca* (piccolo podere) in proprietario di vigneti e consente ad altri italiani – lavoratori nelle ferrovie, commercianti o artigiani – di dedicarsi alla vinificazione e di diventare titolari di una cantina più o meno grande. Essi rapidamente ampliano il primitivo nucleo industriale, ammodernano le procedure e si affermano come produttori di vino di buon livello. Di lì si avvia un processo di sviluppo che alterna ripetutamente l'acquisto di nuovi vigneti con l'ampliamento o la costruzione di nuove cantine gestite da un'impresa familiare, trasformando così oscuri emigranti italiani in grandi produttori di uve e di vini. La prevalenza di cantine appartenenti a italiani si conserva a lungo nel tempo, nonostante vendite e cessioni che interessano le *bodegas* nella seconda metà di questo secolo, sicché anche oggi ai nostri connazionali appartengono grandi e note imprese di vinificazione.

*Viticultura e ambivalenze ambientali.* – La provincia di Mendoza, situata fra 32° e 37° di latitudine S, rientra in un'area temperata, con clima arido o semiarido. Le

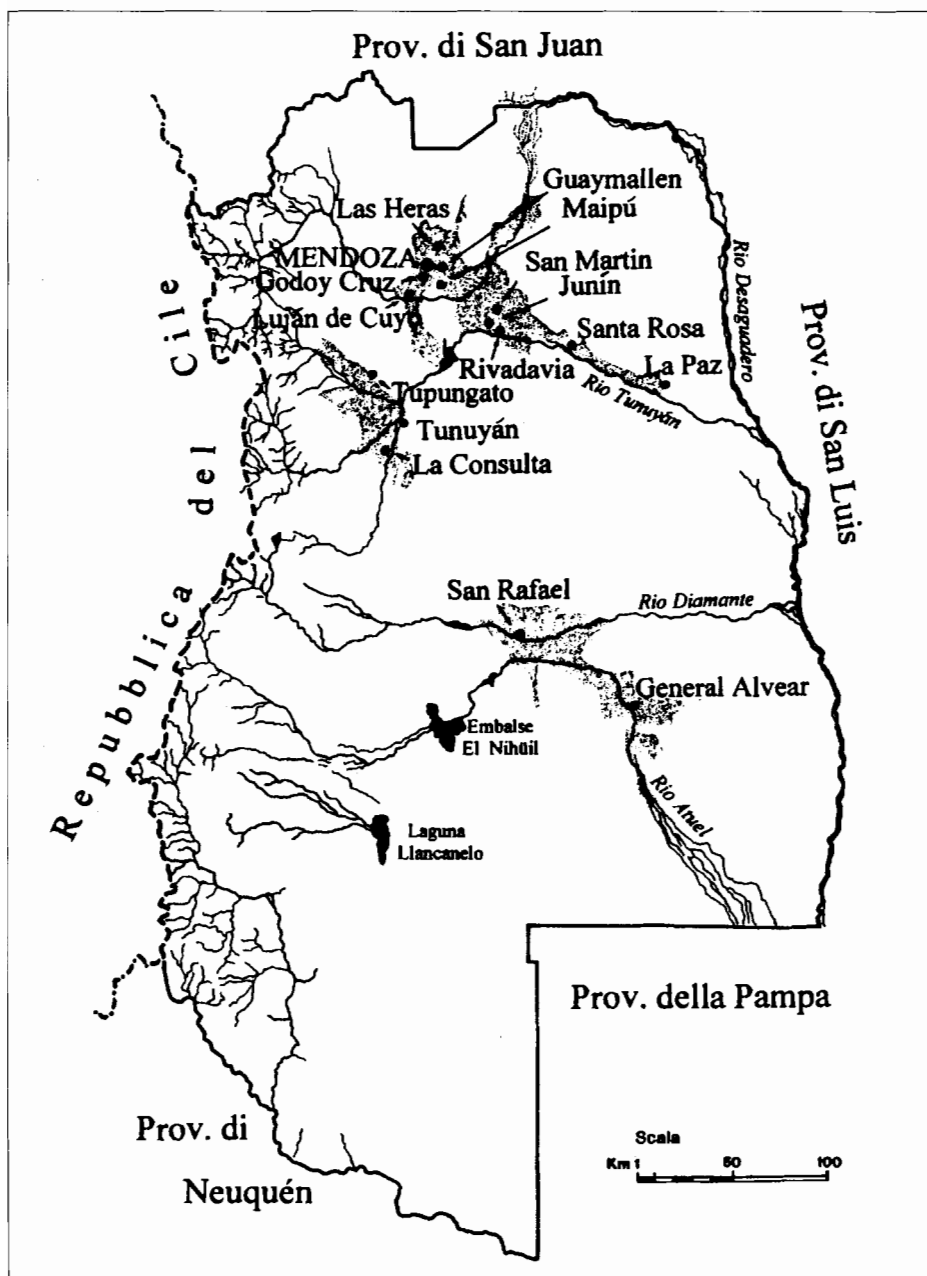


Fig. 1 – Le aree vitivinicole dell'oasi mendozina coincidono praticamente con il territorio coltivato della regione, per il resto dominata dal deserto (disegno di S. Caldari)

precipitazioni infatti variano da 98 mm nel Nord-ovest a 280 nel Sud, valori assai bassi cui i mendozini pongono rimedio facendo ampio ricorso all'irrigazione con le acque di fusione nivale che scendono dalle Ande (Río Mendoza, Tunuyán, Diamante, Atuel). Il clima continentale, con più di 300 giorni di sole per anno, caldo di giorno e fresco di notte, offre una condizione ecologica che, associata a suoli di discreta fertilità e valorizzata dall'ingegno e dalla laboriosità dell'uomo, si rivela particolarmente adatta alla viticoltura. Pertanto la combinazione di clima e suolo può apparire ad una prima valutazione sicuramente favorevole all'attività vitivinicola, ma è anche vero che repentini cambiamenti atmosferici si trasformano in vere calamità ambientali cui l'uomo ha cercato e cerca di far fronte, sia pure non sempre con successo; dove la tecnologia fallisce, subentrano la tenacia e la volontà di ricominciare nella certezza che annate migliori premieranno la fatica.

Grandinate e gelate costituiscono le maggiori calamità della viticoltura.

Le prime gelate nel Nord della provincia di Mendoza si verificano all'inizio di maggio e nel Sud verso la metà di marzo. Le ultime si registrano intorno alla metà di settembre nel Nord e in novembre, nel Sud. La maggior parte dei vigneti occupano la piana tra i 600 e gli 800 m, ma impianti viticoli si incontrano anche oltre i 1000-1200 m (La Consulta e Tupungato). In ogni caso le gelate sembrano colpire particolarmente le terre più basse, dove ristagna l'umidità notturna e dove è minore l'insolazione. Le gelate tardive sono ovviamente le più dannose e producono effetti variabili a seconda della latitudine e dei caratteri geomorfologici, con casi estremi di perdita di gran parte del raccolto come nel 1927 (-50%) e nel 1932 (-94%). Ma annate critiche sono state anche il 1920 (-20%), il 1935 (-25%), il 1954 (-40%), il 1957 (-50%) (Prieto del Rosario e altri, 1995, p. 174). La grandine si accompagna ai temporali estivi (da settembre a metà marzo) e presenta una distribuzione assai diversa da un anno all'altro. Il danno prodotto è in rapporto alle dimensioni dei grani ghiacciati che possono raggiungere i 5 cm (*pedrisco*). Data la frequenza delle grandinate si valuta una perdita annua del 13-14% del raccolto, con valori che possono raggiungere il 20% nei distretti più colpiti, come Santa Rosa e La Paz.

Le grandinate sono state causa di danni ingenti negli anni '50. Nel 1956 si perse il 15% del raccolto; nel 1957 il 19%, ma in quell'anno si aggiunsero anche le gelate che determinarono complessivamente la perdita del 50%. Nel 1965 la grandine distrusse il 18% dell'uva e nel 1960 il 32%, che rappresenta il massimo storico. Dopo il 1978 la lotta contro la grandine si è perfezionata con l'allestimento di un sistema di previsione meteorologica e con il ricorso ai razzi antigrandine che dal 1984 vengono estesi a tutta la provincia, con risultati tuttavia poco soddisfacenti. Di qui il ripiego sulle reti antigrandine, assai onerose, e talora sovvenzionate dallo Stato attraverso il *Fundo de Transformación y Crecimiento* (1); anche queste, tuttavia, non raggiungono una adeguata diffusione, soprattutto per la necessità di rinnovare periodicamente tali protezioni.

Va detto che l'effetto delle gelate e delle grandinate non si avverte soltanto nel corso di un raccolto, ma anche nelle annate successive e che, vista la poca efficacia dei sistemi di difesa contro le calamità naturali, lo Stato periodicamente deve intervenire con sostegni economici e sgravi fiscali affinché l'economia mendozina, specializzata nella viticoltura, possa superare le momentanee crisi indotte da eventi climatici esterni. A conclusione va ricordato che malattie crittogamiche sono piuttosto eccezionali grazie alla secchezza dell'atmosfera e agli inverni particolarmente freddi.

(1) *Malla antigranizo* (1998).



Fig. 2 - Casa del contrattista (Coquimbito, dipartimento di Maipú). Posta presso un crocevia e distinta da estrema essenzialità di spazi funzionali, presenta all'esterno un piccolo forno ed un riparo per l'allevamento domestico. Alle spalle della cortina alberata si estende l'azienda vitivinicola

Pertanto il clima, in coincidenza con uno sviluppato sistema irriguo e con accorgimenti per difendersi dalle gelate (*quemadores*) e dalle grandinate (reti antigrandine), può essere considerato complessivamente favorevole a colture specializzate e in particolare a quella della vite.

*Sviluppo vitivinicolo e ruolo dello Stato.* - Nella viticoltura modernamente intesa, iniziata a Mendoza dopo il 1860, si possono distinguere tre periodi principali: 1862-1915 (le origini), 1916-1938 (la monocoltura della vite come sostegno dell'economia provinciale), 1938-1980 (l'affermazione quantitativa); ma il primo periodo può essere a sua volta distinto in due fasi: 1862-1890, quando si pongono le basi della viticoltura e 1894-1914, quando si registra il primo forte sviluppo: l'area viticola si incrementa del 60,3% e il numero delle cantine raddoppia, mentre si riducono le foraggere (alfalfa) e le colture annuali. L'economia di Mendoza diventa monoproductiva, con forti oscillazioni legate alla sovrapproduzione e alla carente commercializzazione (Prieto del Rosario e altri, 1995, p. 154); nel 1900 per altro entra in attività la Bodega de la Escuela de Enología de la Ex Quinta Agronómica, che segna il passaggio da una viticoltura tradizionale ad una moderna con fondamenti scientifici e tecnici.

Dopo il 1938 si avvia una profonda diversificazione produttiva, grazie allo sviluppo del frutteto e dell'oliveto e all'introduzione dell'orticoltura. Dall'inizio degli anni '40 si assiste al consolidamento dell'industria vitivinicola grazie all'aumento del

consumo nazionale di vino. A partire dal 1977, invece, la sovrapproduzione, connessa con il calo dei consumi, produce nuove crisi. In questi anni la quantità continua a prevalere sulla qualità a causa delle scarse tecnologie e della mancanza di personale qualificato, ma nella seconda metà degli anni '80 la qualità prende definitivamente il posto della quantità attraverso un processo di riconversione lento e costante determinato dalla decisa contrazione della domanda di vini comuni, da un mercato sempre più esigente, dal diffondersi di moderne apparecchiature enologiche e di tecnici di buon livello.

In queste alterne vicende lo Stato interviene con provvedimenti rivolti ora a promuovere ora a scoraggiare la produzione di uva, a sostenere la realizzazione di nuovi vigneti o a favorirne la riconversione a seconda delle oscillazioni del mercato.

Il governo mendozino si rivela subito assai sensibile agli interessi della borghesia vitivinicola e pertanto, sin dalle prime affermazioni di tale attività, si adopera ad emanare leggi per favorirla. In particolare nel periodo 1872-1916 si impegna a sviluppare l'irrigazione, a migliorare le vie di comunicazioni, a potenziare i collegamenti, a incoraggiare l'ampliamento delle terre destinate a vigneto, a istituire una Scuola Nazionale di Agricoltura. Dal 1916 al 1919 lo Stato controlla gli effetti della sovrapproduzione, sollecita l'eliminazione di vigneti di minor qualità, sostiene la lotta contro la fillossera, favorisce la diffusione delle assicurazioni contro le calamità naturali e soprattutto contro le grandinate. Tra il 1916 e il 1939, in particolare dal 1918, si avvia una politica di sostegno a favore delle cantine minori e dei piccoli produttori, stabilendo un prezzo minimo dell'uva. Sempre in quel periodo si distruggono circa 5 milioni di q di uva e nel 1934 vengono estirpati vigneti su 6000 ha, mentre viene emessa una nuova legge per favorire le assicurazioni contro gelate e grandine.

Negli anni '40 e '50, l'intervento statale si fa sempre più forte e diretto fino all'acquisto della Cantina Giol (nel 1954 lo Stato rileva il pacchetto azionario di Bodegas y Viñedos Giol S.A., che nel 1964 si trasforma in impresa di Stato), con il proposito di regolare meglio il mercato e la produzione del vino. Tale iniziativa sortisce risultati contraddittori sicché all'inizio degli anni '90 l'impresa viene nuovamente privatizzata: in questo periodo lo Stato non solo interviene sul mercato con leggi, ma anche come produttore e, ove occorra, come paladino degli interessi delle categorie produttrici più deboli, fissando il prezzo e acquistando direttamente le uve. Questa nuova politica ha come effetto l'aumento della produzione e delle aree messe a vite. Già in precedenza, nei primi anni '50, erano stati varati diversi provvedimenti statali, come la legge che istituisce l'assicurazione agricola contro le calamità climatiche, lo sviluppo dei consumi popolari secondo il cosiddetto «Piano Perón», l'istituzione dell'Instituto de Investigaciones de la Vid y el Vino e, successivamente (1959), dell'Instituto Nacional de Vitivinicultura (Prieto del Rosario e altri, 1995, pp. 170-172). Come conseguenza, in questo decennio si ha la diffusione di varietà di uva *criolla* di elevato rendimento e l'affermazione del *parral*, con forte incremento della produzione che tuttavia risulta di bassa qualità; di qui l'emanazione di una legge nazionale del 1967 per limitare gli impianti di viti di poco pregio. In realtà, tra il 1960 e il 1978 la superficie viticola passa da 172.000 ha a più di 250.000, e poi in poco meno di dieci anni vengono abbandonati 100.000 ha: questo, in conseguenza delle leggi 18905/70 e 20954/74, relative alla valorizzazione delle terre aride. La prima, in particolare, fissa i seguenti obiettivi: integrazione verticale dell'industria, rilancio delle esportazioni, realizzazione di riserve di vini pregiati, imbottigliamento all'origine, concessione di sgravi fiscali e di crediti per l'ammodernamento delle imprese.

Il calo di superficie dal 1982 è motivato da problemi generali, ma anche dalla legge di riconversione (22667/82), che stabilisce un limite massimo della quantità da vinificare, e dalla legge 23550/88, che vieta la realizzazione di nuovi vigneti (Furlani de Civit e altri, 1997a, pp. 55-56). Questo, soprattutto per contenere la sovrapproduzione rispetto a un mercato internazionale sempre più agguerrito e disposto a premiare solo vini di qualità. Pertanto nei tempi più recenti le oscillazioni della produzione di uva sono dovute soprattutto agli eventi climatici (gelate e grandinate o, eccezionalmente, come nel 1998, piogge eccessive).

Dagli anni '80 si incoraggiano i vigneti di uva pregiata, e quindi la sostituzione dei vecchi impianti, nel quadro di un'ampia riconversione viticola mirata alla riquilibrificazione del prodotto finale. A questo si accompagna una contrazione della superficie a vigneto fino al 1992, quando si registra un lieve recupero. Di fronte alle oscillazioni della produzione, che risente soprattutto degli eventi climatici oltre che delle congiunture internazionali, il governo, per evitare la caduta dei prezzi del vino, adotta diverse misure: acquisto di uve, mosti e vino, obbligo di trasformazione del 30% di uva in mosto, controllo delle scorte di vino, ecc. Non riesce tuttavia a risolvere il problema alla radice per cui si richiederebbero l'eliminazione della superproduzione di uva di bassa qualità, la sostituzione di vigneti a basso valore enologico con la frutticoltura o l'allevamento, la trasformazione e la riorganizzazione commerciale e l'esportazione di uva fresca, ma soprattutto l'impianto di vigneti di «uva fine» e l'ammodernamento dell'industria vitivinicola.

*Il paesaggio della vite.* – Nonostante i recenti tentativi per diversificare la produzione agricola, sviluppando il frutteto, l'oliveto, l'orticoltura e la foraggicoltura, la vite continua a costituire la nota dominante del paesaggio agrario mendozino, dove i vigneti formano estensioni rettangolari, con filari per lo più rigorosamente orientati da nord a sud, per migliorare l'esposizione ai raggi solari, e interrotti talora, ma solo negli impianti più vecchi, da sempre più rare file di olivi.

L'incidenza delle piccole proprietà è ancora elevata e un gran numero di *fincas* non supera i 5 ha (20% della superficie viticola), ma accanto a queste, ovviamente, esistono vigneti che superano i 100 e persino i 1000 ha; tuttavia, ciò non modifica il paesaggio perché al loro interno queste aziende sono divise in piccoli appezzamenti bordati da barriere frangivento di pioppi (*trincheras*). I vigneti formano riquadri (*paños*) delimitati da strade di accesso alla proprietà o da *alambrados* (recinzioni con fili di ferro) e sono all'interno ripartiti in aree minori, denominate *cuarteles*, a seconda delle esigenze irrigue, separate da *callejones*, strade di terra, utilizzate per il transito di coloni e macchine.

Il paesaggio viticolo si sviluppa a Mendoza con l'arrivo degli italiani e si manifesta con strutture fortemente frazionate che rispecchiano il piccolo vigneto mediterraneo. I nostri conterranei all'inizio costituiscono semplice manodopera a servizio dei possidenti locali, ma successivamente, divenuti a loro volta proprietari di vigneti, accentuano i caratteri della viticoltura lasciata in Italia.

Il passaggio dai vecchi vitigni ispanici a varietà francesi, idonee alla vinificazione, avviene dopo il 1880 e in questo periodo si ha l'introduzione di varietà italiane (Sangiovese, Tocai Friulano) ad opera di connazionali che prediligono i vitigni della regione di provenienza; così, dove esistono comunità piemontesi, compaiono il Barbera e il Moscato (Cozzani de Palmada, 1997, pp. 87-88). La stessa sistemazione del vigneto subisce modificazioni, per cui accanto al *parral* spagnolo e alla spalliera bassa di tipo francese si va affermando la spalliera alta e il *parral* veneziano, chia-



Fig. 3 – *Paesaggio ricorrente nell'oasi mendozina distinto da tre elementi essenziali: il sistema irriguo di cui è visibile il canale esterno, il vigneto con i sostegni di algarrobo posti in testata (cabeceros), le cortine di pioppi (trincheras) che delimitano i singoli appezzamenti*

mato anche «pini» o «bellusi», che permette un'eccellente produzione, ma richiede investimenti considerevoli e un rimpiazzo periodico dei sostegni delle viti, il che spiega la scomparsa del sistema dopo il 1940.

Un altro carattere spiccatamente italiano assunto dal paesaggio è rappresentato dalle colture intercalari e dalla piccola orticoltura, per uso domestico e per un modesto commercio locale. Di questa pratica resta ancora traccia presso le case dei contrattisti, discendenti di italiani, dove continuano ad essere presenti l'orto, con alberi da frutto, e l'allevamento di animali da cortile.

Uno degli aspetti paesistici che meglio rispecchia l'opera degli italiani è proprio la casa del contrattista, dimora che si sviluppa quando il contadino e la sua famiglia si stabiliscono permanentemente in campagna, accanto alle colture. Di forma bassa e a pianta rettangolare, costruita con mattoni crudi di fango e paglia (*adobe*), possiede un tetto a un solo piovante formato da canne disposte su travetti di pioppo e ricoperto di fango. L'interno, distinto in pochi ambienti, è di solito formato da una camera da letto e da un soggiorno-cucina che si affacciano sul fronte protetto da una tettoia (continuazione del tetto) oppure da una pergola di viti. Così, la facciata, orientata verso nord, trova frescura durante l'estate e luce e sole in inverno. Sulle pareti esposte a ovest e a sud si aprono piccole finestre per proteggere l'interno dall'effetto dei venti, caldi e freddi, che soffiano da questi due quadranti. I servizi, almeno in un primo tempo, sono esterni; come sempre all'aperto è posto il piccolo forno domestico dalla curiosa forma semisferica.

Migliorate le condizioni economiche, la piccola ed essenziale abitazione viene lasciata per una dimora padronale più ampia, a pianta quadrangolare, costruita in laterizio e coperta, in alcuni casi, con un tetto di legno protetto da lamiera. La casa si arricchisce di più stanze, accanto alle quali figurano sempre i servizi. L'orto, con un piccolo angolo fiorito, si affianca all'abitazione, insieme, talora, al rustico per l'allevamento di piccoli animali, che però è nascosto nella parte posteriore.

Ovviamente la casa, oltre ad essere funzionale, deve dimostrare le migliori condizioni sociali e pertanto è piastrellata anche all'esterno e lievemente sollevata rispetto al suolo. La tettoia è più ampia e spaziosa e il bordo del tetto è, talvolta, decorato con motivi ornamentali in legno come si può osservare presso la cantina La Rural (nel dipartimento di Maipú a Coquimbito). L'abitazione, che così assomiglia a uno *chalet* alpino, è posta a fianco della *bodega* e in modo sia pure assai più modesto ricorda la funzione organizzativa e propulsiva dell'attività rurale svolta dalla villa in Italia: quale residenza del proprietario è anche centro di coordinamento dei lavori e, non a caso, quando la famiglia si trasferisce in quartieri più spiccatamente residenziali, nella vecchia dimora vengono installati gli uffici amministrativi e commerciali. Spesso, inoltre, tra i due momenti l'abitazione padronale di campagna conosce un periodo transitorio in cui è utilizzata per il fine settimana e per il periodo della vendemmia e della lavorazione delle uve.

La monumentalità della villa italiana sopravvive soprattutto nelle *bodegas* (Giol e Gargantini a Maipú, Calise e, fino a qualche anno fa, Tomba e El Globo a Godoy Cruz) (Cozzani de Palmada, 1994, pp. 208-211), la cui costruzione rappresenta, sia in aperta campagna sia all'interno della città, una nota particolarmente appariscente. Infatti le *bodegas* sono formate da alti capannoni affiancati e da piazzali per il carico e scarico di uva o di botti. Gli ambienti elevati e con tetto a due falde devono assicurare stabilità termica e adeguata aerazione durante i processi di vinificazione e di conservazione, sicché nel timpano compare sempre un finestrotto circolare che assicura circolazione di aria e stabilità termica. Ne risulta un complesso produttivo accanto a quello residenziale che in qualche modo sul piano territoriale e paesistico può accostarsi semanticamente e funzionalmente alla villa italiana, sebbene a Mendoza la parte produttiva prevalga decisamente su quella abitativa e in ogni caso al ruolo funzionale si accompagna sempre quello di *status symbol*. Della nobile residenza di villeggiatura italiana si conserva di frequente la cancellata che, sorretta da due pilastri, apre l'accesso sulla strada principale.

Cospicua è l'incidenza paesistica delle cantine nella campagna, anche per la tendenza ad aggregarsi con la casa del proprietario e dei guardiani. Al contrario, le costruzioni del contrattista sono sparse e distinte da isolamento. D'altra parte ogni contrattista ha in affidamento una frazione di terreno e spetta a lui la regolazione delle acque irrigue; sicché la dimora è posta presso le saracinesche (*compuertas*) e questo spiega, ulteriormente, la dispersione dell'insediamento minore anche all'interno delle grandi aziende.

Forte impronta sul paesaggio ha l'irrigazione, non solo per la riorganizzazione del territorio percorso da canali e fossati, ma anche per gli effetti prodotti sui coltivi e sulle alberature, sia su quelle produttive (viti, olivi) sia su quelle frangivento (pioppi bianchi e neri). Le sue origini sono lontane e risalgono ai tempi del governatore Tiburcio Benegas che volle la derivazione delle acque del Río Mendoza, sicché nel 1889 entrò in funzione la diga Cipolletti. Sempre sotto il governo di Benegas si svilupparono diverse opere irrigue: una diga venne costruita sul Río Tunuyán e, nello stesso periodo, si realizzarono i lavori sul Río Diamante e sul Río Atuel.

Il sistema irriguo risulta rigorosamente gerarchizzato. Dal fiume le acque vengono derivate per mezzo del canale principale (*matriz*), da cui passano al canale secondario (*rama*) e quindi a quello di terzo livello (*bijuela*). Tale rete, che per lo più è gestita dall'ente pubblico, adduce le acque verso le proprietà private percorse lungo il confine da un canale di ordine inferiore (*acequia*) e, talora, da un fosso parallelo (*sobreacequia*); infine le acque raggiungono un canaletto (*reguera*) e poi i solchi (generalmente 10 solchi per *reguera*) che inumidiscono il piede della vite. Semplici saracinesche di legno o metallo (*puertas*), poste lungo i canali, deviano il flusso verso i derivatori e ne regolano la quantità. Per un migliore uso delle poche acque le particelle della proprietà sono irrigate a rotazione secondo un preciso e rispettato calendario.

Come già osservato, la sistemazione della vite nella provincia di Mendoza è a spalliera o a *parral* e quantunque si continui a parlare indistintamente di spalliera e controspalliera, nella prima la vite è disposta su cinque fili e nella seconda su tre fili metallici (quindi è più bassa). In ogni caso il sistema a spalliera e controspalliera è su filari lunghi un centinaio di metri e distanziati circa 2 m. Il *parral* può equivalere al tendone europeo, distinto da alti profitti, fino a 60.000 kg di uva per ettaro: la vite è appoggiata al palo di sostegno (tutore) e distende i tralci sui fili metallici posti a 2-2,20 m dal suolo, che si incrociano sul tutore (2).

Le varietà d'uva più diffuse sono quelle rosate, estese sul 49,8% della superficie a vigneto e destinate principalmente alla trasformazione in mosto concentrato e in vino da tavola (Criolla Grande, Cereza, Moscatel Rosado e Gewurztraminer, la sola destinata alla produzione di vini fini). Le varietà rosse rappresentano il 25,6% e tra queste vanno ricordati Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Barbera, Sangiovese, Tempranilla e Bonarda. I vitigni bianchi sono diffusi sul restante 24,6% (Chenin Blanc, Torrontés Riojano, Ugni Blanc, Semillón, Tocai Friulano, Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Moscato Bianco e Pedro Giménez).

A conclusione si può affermare che la vite continua a connotare il paesaggio mendozino, con i suoi colori e, soprattutto, con le attività e le forme insediative e produttive che vi si legano. E anche dove l'urbanizzazione si è estesa sulle aree di antichi vigneti, le *bodegas*, alcune non più attive, continuano a testimoniare un passato operoso, magari grazie ad una più moderna utilizzazione come ristoranti e pub.

*Pratiche culturali e strutture socio-produttive.* – Il vigneto abbisogna di numerosi lavori, alcuni effettuati con macchinari (aratura, trattamenti, ecc.), altri a mano da parte di abili viticoltori (potatura, vendemmia) o da braccianti (ripristino del reticolo d'irrigazione, sostituzione o raddrizzamento dei tutori, eliminazione di erbe infestanti).

L'irrigazione costituisce il punto di partenza e la premessa indispensabile ad ogni studio sulla viticoltura. Già si è detto della sua organizzazione spaziale. Qui va aggiunto che accanto all'utilizzazione delle acque di superficie si fa ricorso anche

---

(2) Questo è ricavato dall'*algarrobo*, pianta di legno duro sempre più rara nel territorio di Mendoza proprio a causa del taglio indiscriminato compiuto in passato per soddisfare il fabbisogno dei viticoltori: se posto in testa al filare dell'*espaldera* e *controespaldera* è di maggiore dimensione rispetto ai successivi e prende il nome di *cabecero*, generalmente inclinato di 30° o verticale, ma in questo caso posto in tensione da tiranti metallici; i tutori della singola vite, più esili e chiamati *rodrigones*, ottenuti da una pianta più diffusa, il *retamo* o, sempre più frequentemente, dato il minor costo, dal pioppo o dall'eucalipto trattati chimicamente nella porzione interrata per difenderla dai parassiti e accrescerne la durata.

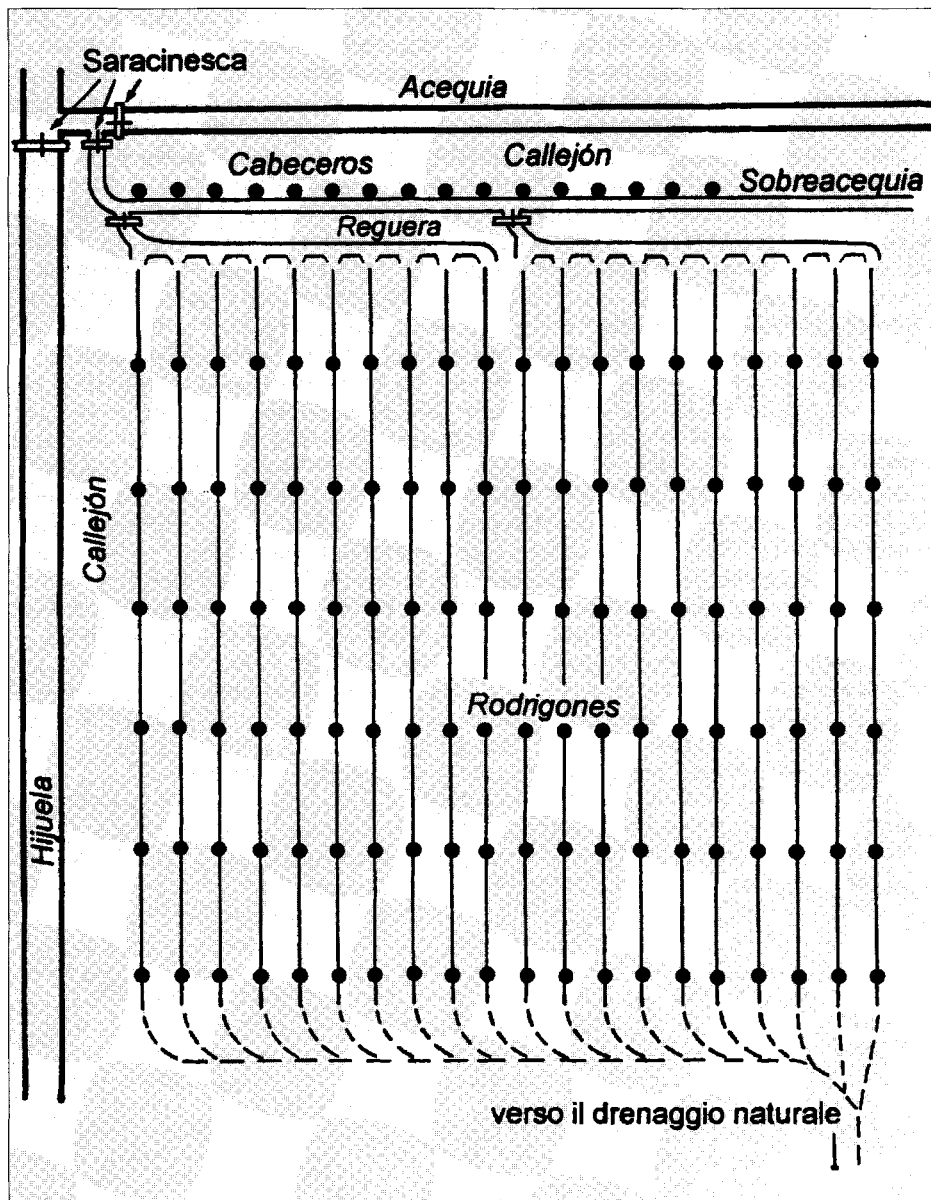


Fig. 4 – Il sistema irriguo mendozino (da Zamorano, 1959, con modificazioni, disegno di S. Caldari)

alle falde sotterranee (25%). In questo caso l'acqua pompata viene raccolta in una vasca (*pileta*) e da qui distribuita al sistema irriguo della proprietà cui appartiene il pozzo. Il deflusso delle acque derivate dal fiume è regolato da ispettori o delegati, che vengono eletti da tutti gli interessati (*regantes*) e che hanno il compito di controllare e garantire i diritti di tutti e, nel caso, di dirimere eventuali controversie. La prima irrigazione avviene subito dopo la vendemmia, quindi in maggio, seguita da altre sei o sette, di cui l'ultima una quindicina di giorni prima della vendemmia, quindi tra febbraio e marzo. Il sistema per sommersione tradizionale è il più diffuso; quello per aspersione, sperimentale negli anni '50-'60, è tuttora poco affermato almeno comparativamente al primo. Il sistema goccia a goccia è ancora piuttosto limitato, sia per il costo degli impianti, sia per la necessità di cambiamento mentale che richiede, ma anche per il pericolo di risalita di sale dagli strati inferiori del suolo che la sommersione sottopone a continuo lavaggio asportando così le eccedenze saline.

Quanto alle altre pratiche colturali, le arature, di norma quattro, vengono realizzate a fine marzo, all'inizio di settembre e a fine gennaio, ma anche alcune settimane prima della vendemmia. La potatura si effettua in giugno-luglio, quindi in pieno inverno, ed è seguita dalla legatura, altra operazione delicata e manuale realizzata in giornate ancora particolarmente fredde come capita spesso nelle aree più alte (Tupungato). La concimazione avviene ogni due anni con concimi naturali (letame di caprini e pollame) o, in mancanza, con concimi artificiali. La lotta ai parassiti impone trattamenti tra ottobre e gennaio (per la peronospora) e in primavera per l'oidio; il tutto in rapporto alle precipitazioni e all'umidità, che favoriscono lo sviluppo di questi funghi (per la peronospora 2-3 trattamenti contro i 16-17 dell'Europa). La zona viticola mendozina, fortunatamente, non è soggetta a un clima umido e ciò consente un minor numero di interventi, il che significa costi minori, ma anche vini più sani e di migliore qualità: se il mercato giapponese li sta preferendo rispetto a vini di più antica affermazione, lo si deve proprio a motivazioni bio-ecologiche oltre che al livello sempre più elevato di vinificazione e conservazione.

La vendemmia avviene soprattutto in marzo e aprile, ma anche a febbraio e a maggio, in rapporto ad annate meteorologiche diverse, che fanno anticipare la raccolta o procrastinarla in relazione allo stato di maturazione dell'uva. Sulla variabilità delle stagioni si sovrappongono, comunque e sempre, le leggi di mercato e il comportamento dei proprietari delle cantine (*bodegueros*) che talora ritardano l'acquisto delle uve tentando, in questo modo, di abbassarne i prezzi.

Ad ogni vendemmiatore viene fornito un recipiente di latta (*tacho*) e alla fine della giornata la retribuzione è in base al numero dei *tachos* versati sul camion che staziona sul *callejón* (3). Per accelerare i tempi, anche i figli dei raccoglitori collaborano: spetta a loro la spola veloce dal filare al punto di consegna dei grappoli, mentre i genitori continuano la vendemmia. Tali lavoratori sono per lo più boliviani (ma anche paraguaiani) e poiché si tratta di stagionali, vengono conosciuti come *cosechadores golondrinas*; entrando in Argentina da nord e muovendosi verso sud; sono impiegati prima nel raccolto della canna da zucchero, poi della *yerba mate* e infine, a Mendoza, nella vendemmia. Negli ultimi anni, tuttavia, si è registrato un calo della manodopera *golondrina* straniera (1997: -20%; 1998: -30%) spiegabile sia con i bassi compensi e con le condizioni precarie dell'alloggio (capannoni o tende

(3) Il compenso per ogni *tacho* non è elevato variando, a seconda dell'uva raccolta e del suo stato, da 30 a 70 cent (pari a circa 500-1200 lire), ma nelle aziende piccole o in quelle con eccedenza di manodopera è ancora più basso e può oscillare tra i 10 e 25 cent (dalle 200 alle 400 lire circa).

prive di norme igieniche e in totale promiscuità), sia con le misure restrittive da parte delle autorità argentine nei confronti di una manodopera clandestina introdotta nel paese da persone senza scrupoli. Sono queste, infatti, a stabilire contatti con i proprietari delle *fincas* per i quali procurano la manodopera e con i quali stabiliscono il compenso. Nelle ultime vendemmie, al posto dei boliviani, vengono impiegati emigranti temporanei argentini provenienti da Salta e Jujuy. Comunque sempre più i proprietari dei grandi vigneti si vanno orientando verso la raccolta meccanica.

La gerarchia sociale nelle campagne si articola su vari livelli di produttori agricoli che per lo più non possiedono cantine (*viñateros*): essi possono essere proprietari di piccoli fondi (meno di 10 ha), medi (da 10 a 20) e grandi (oltre 20). I primi costituiscono la maggioranza (60%), il che conferma il forte frazionamento della proprietà; in questo caso la manodopera ausiliaria è formata dai membri della famiglia del lavoratore ed eventualmente da salariati. Nelle proprietà più grandi lavorano i contrattisti, una categoria in via di contrazione, ma ancora diffusa: è la famiglia del contrattista che provvede a tutte le operazioni agricole per cui questi viene pagato in denaro (170-180 dollari al mese, oltre a contributi per i familiari e al 18% del guadagno derivato dal raccolto). Il proprietario provvede alle spese vive e a fornire la casa, esente da oneri di luce e gas. Esistono inoltre proprietari di vigne che possiedono cantine e *bodegueros* che lavorano anche – o quasi esclusivamente – le uve di altri, il che complica ulteriormente la struttura socio-produttiva mendozina.

Un momento di incontro-scontro tra le parti è quello della contrattazione dell'uva per la vinificazione, che ha subito profondi cambiamenti con gli anni '80. In precedenza, l'uva veniva comperata dalla cantina, mentre attualmente questa lavora per conto terzi, che pagano una somma in denaro o in vino al *bodeguero* e rimangono proprietari del vino prodotto. Infatti, l'alto livello tecnologico richiesto dalla vinificazione fa preferire delegare tale processo ai centri specializzati. I buoni risultati così ottenuti compensano gli oneri e liberano il vignaiolo dall'obbligo di ammodernare i propri macchinari e di seguire per mesi le complesse operazioni oggi necessarie per ottenere un vino pregiato.

La dimensione e il ruolo delle cantine possono variare e l'impresa di gestione può presentare «forme tradizionali e moderne, imprese individuali e famigliari [...] società a responsabilità limitata e società anonime e un crescente numero di cooperative» (Furlani de Civit e altri, 1997a, p. 57): il panorama è pertanto variegato, come sempre avviene in una fase di transizione produttiva e organizzativa. In ogni caso, in questi ultimi anni si osserva una tendenza generale alla concentrazione delle imprese e all'afflusso di investimenti nazionali e stranieri. L'importanza e il successo dell'attività *bodeguera* sono confermati dall'interesse e dalla crescente partecipazione di imprese già impegnate in altre attività, nonché dall'ampliamento del mercato nazionale – e soprattutto internazionale – che evidenzia l'espansione e le prospettive di nuovo sviluppo per i vini mendozini sia nell'ambito americano sia in quello europeo. L'affermazione della vitivinicoltura ha richiamato, soprattutto a livello di produzione e commercializzazione, capitali stranieri anche dai paesi vicini che arrivano, in alcuni casi, all'acquisto di cantine. In vista di tali trasformazioni le imprese minori stanno avviando forme di cooperazione: alcune cantine hanno costituito società commerciali, mentre i proprietari di vigne si sono riuniti per unificare i processi di vinificazione; altre cantine si sono associate per ammodernare le fasi di lavorazione, continuando peraltro a mantenere la propria denominazione, oppure cooperative minori si sono riunite in cooperative più grandi e quindi più competitive a livello nazionale e internazionale (Furlani de Civit e altri, 1997b, p. 6).



Fig. 5 – Bodega La Rural. Piazzale principale con la palazzina degli uffici e, a destra, le strutture produttive

Tanta varietà di situazioni e tanto fermento organizzativo, tecnologico, finanziario e sociale denunciano lo stato particolarmente attivo del settore vitivinicolo mendozino e lasciano intravedere nuovi scenari in rapporto anche a processi di globalizzazione che stanno interessando il settore.

*A titolo conclusivo.* – I vini di Mendoza, dopo riconoscimenti autorevoli nelle fiere internazionali degli ultimi lustri, si stanno imponendo in un sempre più vasto e articolato mercato internazionale. Ad essi, infatti, vengono riconosciute pregiate qualità organolettiche, elevato livello di vinificazione e di invecchiamento, oltre che un'attenzione particolare all'immagine. Manca, invece, o quanto meno è ai primi passi, una classificazione di vini DOC con delimitazione di aree geografiche relative a vitigni specifici. D'altra parte, l'oasi mendozina presenta, sotto il profilo vitivinicolo, caratteristiche edafiche e climatiche piuttosto omogenee e idonee a molteplici tipi di vitigni, il che da un lato conferma la varietà dei vini prodotti e dall'altro giustifica il rifiuto di operare una riconversione del vigneto secondo zone geografiche. Infatti, anche se realizzata gradualmente, una zonazione per aree a denominazione di origine controllata significherebbe elevati costi e temporanea perdita del raccolto. Al di là di queste concrete difficoltà, comunque, il rifiuto è motivato da una innovazione che, soprattutto per i piccoli viticoltori, risulta immotivatamente onerosa.

D'altra parte una legislazione in questo senso non è stata mai approvata e solo a titolo sperimentale iniziative in questo settore sono state avviate da alcune cantine private di Luján («Luján de Cuyo»), Maipú, San Rafael e Tupungato («Valle de Tupungato»). Una perimetrazione di aree DOC è comunque difficile perché numerose

cantine fanno ricorso all'acquisto dell'uva scegliendo i raccolti delle località migliori con provenienza, quindi, piuttosto vasta e mutevole nelle varie annate. Questo sistema sembra offrire le migliori garanzie per assicurare un prodotto di qualità con caratteristiche costanti nonostante le calamità naturali che colpiscono alcuni territori.

Il panorama mendozino, pur così roseo, appare interessato da nuovi problemi locali e generali che vanno affrontati con sollecitudine: l'esistenza di molti vigneti con superficie inferiore ai 5 ha, per i quali sarebbe preferibile la trasformazione in orticoltura a pieno campo; la vetustà degli impianti viticoli, di cui l'80% ha oltre 15 anni; l'incidenza ancora elevata di vigneti di uva comune; la caduta dei prezzi dell'uva comune e dei vini da tavola a causa della eccessiva produzione rispetto ad un mercato che punta alla qualità; la diminuzione del consumo *pro capite*, specialmente di vini da tavola, e l'incremento della richiesta di vini più pregiati (4).

Negli anni della transizione al 2000 sono da prevedere molteplici trasformazioni che avranno un influsso sul paesaggio e soprattutto sull'assetto produttivo vitivinicolo. Tutti gli sforzi sono tesi in questa direzione, sicché c'è da attendersi una crescente incidenza dell'oasi nel quadro nazionale argentino, con riflessi sociali ed economici locali e regionali sicuramente positivi.

## CASI DI STUDIO

*Cantina La Rural: esempio di media impresa a società mista.* – Ha preso sviluppo a Coquimbito nel dipartimento di Maipú. Il maggiore azionista è la famiglia Catena, ma una piccola quota è ancora in mano al precedente proprietario, Rodolfo Reina Rutini, l'una e l'altro di origine marchigiana. Per Catena si rinvia a quanto si dirà più avanti a proposito della cantina Esmeralda. Qui si ricorda che la famiglia Reina Rutini è originaria di Torre San Patrizio (Ascoli Piceno) e Filippo, diplomatosi tecnico agrario ad Ascoli, a Mendoza mette a frutto le sue conoscenze di viticoltura. A Coquimbito fonda il primo nucleo della *bodega* La Rural che oggi produce circa 11 milioni di litri.

Le più moderne tecnologie sono impiegate nella lavorazione delle uve che vengono scaricate nel *lagar* e passate nella pressa automatica. Segue il filtraggio dell'uva bianca e la macerazione dell'uva rossa per circa 30 giorni. Il vino prodotto si conserva nelle cisterne per un anno, viene poi travasato nelle botti di rovere, dove riposa per un altro anno, e quindi imbottigliato. Ma prima di essere commercializzato viene fatto invecchiare per almeno altri due anni.

Particolare è il trattamento delle uve per produrre il vino migliore, il *Felipe Rutini*, le quali sono passate in una macchina sgranatrice che elimina il raspo senza schiacciare i chicchi, poi lasciati fermentare per 30 giorni prima di essere versati nelle botti di legno. A questo punto si separa il liquido e la massa residuale viene aspirata per essere spremuta e farne vino di minor pregio.

Se le prime fasi di conservazione e di invecchiamento avvengono in cisterne di cemento e di acciaio inossidabile, la fase finale prevede una conservazione in piccole botti di rovere per 2 anni (vini rossi) e per 8-9 mesi (vini bianchi). Le botti, acquistate in Francia e sempre nella stessa regione, vengono rinnovate integralmente nel giro di 3-5 anni in modo da trasmettere al vino gli aromi della rovere; poiché questa capacità si riduce drasticamente ogni

---

(4) *Programa de reconversión vitícola para las provincias de Mendoza y San Juan*, in «Vinífera», Mendoza, 1996, p. 37.

anno, si rinnova, a rotazione, una parte delle botti. Segue l'imbottigliamento in ambiente sterile, l'etichettatura, la sigillatura con i tappi di sughero e l'inscatolamento. Lo stoccaggio avviene nei capannoni, dove la temperatura è costantemente mantenuta a 15°-18° e l'umidità è continuamente controllata al fine di una migliore conservazione. Gli impianti di refrigerazione e di condizionamento rendono questa cantina una tra le più moderne e funzionali, il che comporta elevati oneri economici accentuati da un ambiente esterno distinto da alte temperature e secchezza dell'aria. A questo scopo le pareti vengono accuratamente coibentate e solo nei capannoni più vecchi, realizzati con spessi muri di *adobe*, sopravvive il tetto di fango e paglia, sorretto da graticci di canna e capriate di legno, il tutto coperto con lamiera di zinco.

La manodopera impiegata si aggira sulle 100 unità, in lieve maggioranza di sesso femminile. Non è particolarmente specializzata, ad eccezione di uno stretto manipolo di enologi che svolgono un ruolo così importante da diventare collaboratori diretti del proprietario e, in sua assenza, organizzatori dell'attività produttiva con responsabilità decisionali di alto livello (5). Un ruolo ugualmente importante è assunto dal responsabile della commercializzazione, che provvede ai contatti con i venditori argentini e stranieri, al miglioramento commerciale, alla pubblicizzazione del prodotto, alle pubbliche relazioni, all'immagine e al marchio. Dispone inoltre l'acquisto dall'estero di botti (dalla Francia) e di bottiglie (dall'Italia), mentre i turaccioli, opportunamente personalizzati con scritte e disegni, vengono prodotti da una fabbrica di Mendoza che utilizza sughero del Portogallo.

La Rural produce vini pregiati (6), e non da tavola, commerciati in gran parte (80%) in Argentina e il resto (20%) in Europa, in altri paesi sudamericani e in Nordamerica. In Europa i principali importatori sono Francia, Regno Unito, Germania, Paesi Bassi e Belgio. Il Paraguay è il principale importatore sudamericano insieme con Brasile, Bolivia, Ecuador, Colombia, Venezuela, Uruguay, Cile. Negli ultimi tempi il Giappone si sta rivelando un buon cliente, che predilige i vini mendozini per l'alta qualità e il basso numero di trattamenti chimici. Per il Nordamerica il principale importatore è costituito dagli Stati Uniti.

Tale impresa si è così sviluppata da poter lavorare una quantità d'uva superiore a quella prodotta nelle proprie terre. Allo scopo acquista le uve di varie località dell'oasi mendozina, estremamente selezionate e provenienti dai raccolti migliori, in modo da assicurare un prodotto dalle caratteristiche organolettiche costanti. Nel 1998, anno eccezionalmente piovoso distinto da un basso raccolto, sono stati lavorati 110.000 quintali di uva, di cui solo il 10% proveniente dalle proprie terre.

La politica dell'azienda è di investire parte dei proventi nell'acquisto di nuovi vigneti con lo scopo di aumentare le uve di proprietà. Un altro obiettivo è portare il quantitativo di uve lavorate oltre i 135-140.000 quintali. Con questo programma nell'anno scorso sono state acquistati 30 ha e quest'anno 100 ha, a Tupungato, posta a 1200 m sull'altopiano, in un'area distinta da giornate calde e notti fresche, ideali per la vite, e da un minor numero di gelate rispetto alle zone più basse; qui verranno effettuati impianti di Sauvignon e Chardonnay irrigati con il sistema goccia a goccia e distanziati in modo da consentire la raccolta meccanizzata.

(5) Ai dipendenti della cantina si aggiungono, per la lavorazione del vigneto e per la vendemmia, salariati e manodopera stagionale. Si tratta per lo più di paraguaiani e, soprattutto, boliviani, lavoratori attivi ed estremamente diligenti.

(6) Si tratta di rossi Malbec, Cabernet e Merlot, e di bianchi Chardonnay, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Semillón. I vini vengono presentati in bottiglie di varia forma e misura a seconda del vitigno. Tra questi va ricordato il *Felipe Rutini*, rosso intenso, con gradazione da 12,5 a 13,5 il cui prezzo in Argentina si aggira sui 42 dollari a bottiglia e viene, quasi esclusivamente, commercializzato a Buenos Aires, Rosario e Córdoba. Si tratta di una produzione limitata di circa 80.000 bottiglie, il che giustifica l'alto costo. Vino sempre di buona qualità, ma dal costo più contenuto, è il *Caramagnola S. Felipe* il cui prezzo alla bottiglia, sul mercato interno, è di 6,50 dollari U.S.A.

*Cantina Esmeralda: esempio di grande impresa a controllo familiare.* – Si trova a NE di Mendoza, nel dipartimento di Junín. Prima del 1963 appartiene a una società mista di tre famiglie di Mendoza, San Juan e Córdoba, passa quindi alla famiglia di Giorgio Catena, figlio di marchigiani arrivati nell'ultima decade dell'Ottocento da Belforte sul Chienti, in provincia di Macerata, e diretti a Santa Fe, dove già si erano stabiliti due cugini. Qui vengono a conoscenza della disponibilità di terre a Mendoza, dove si trasferiscono e acquistano terreni. I primi stabilimenti sorgono a Rivadavia e producono solo vini da tavola. Il passaggio alla nuova gestione coincide con una profonda trasformazione produttiva mirata alla qualità del prodotto, il che significa rinnovamento tecnologico, acquisizione di altre vigne e assorbimento di cantine in difficoltà. In questo processo di ampliamento territoriale e strutturale la famiglia Catena giunge a disporre di un patrimonio, nell'area di Mendoza, di 2000 ha, di cui metà occupato da vigneti di uva comune (*criolla*) e il resto da quelli di alta qualità. L'uva comune viene trasformata completamente in mosto poi utilizzato dall'industria alimentare o esportato all'estero per la vinificazione.

La produzione di vino pregiato si aggira su 10 milioni di bottiglie all'anno, equamente divisa tra bianco e rosso, di cui l'80% è venduto sul mercato nazionale. Data la qualità del prodotto, l'esportazione è in continua crescita e nel 1996-97 segna un incremento del 100%; comparativamente l'incremento nazionale è molto più contenuto e nell'anno considerato pari al 10%. Nonostante che il raccolto 1998 corrisponda ad un'annata particolarmente sfavorevole per le eccessive precipitazioni, la produzione della cantina non sembra risentirne sensibilmente perché la proprietà si ripartisce in numerose *fincas* disperse su un vasto territorio nell'oasi (Tupungato, Tunuyán, La Consulta). Le perdite, semmai, interessano i vigneti di bassa qualità, perché qui l'uva rimane più a lungo sulle viti, mentre la raccolta dell'uva pregiata si effettua per prima ed è preceduta da trattamenti speciali soprattutto nei mesi più umidi (febbraio e marzo).

La cantina ha sostituito le grandi botti di legno con contenitori di acciaio inossidabile; in essi viene lasciato fermentare il mosto di cui il 10-20% è costituito da chicchi interi, in modo da consentire la fermentazione intracellulare che assicura sapore e colore peculiari. Per alcune varietà, come per il bianco Chardonnay, si conserva il vino per nove mesi in botti di rovere che talora vengono precedentemente trattate con aromi (vaniglia, cioccolato), al fine di ottenere vini più sofisticati e rispondenti al gusto di particolari mercati come quello americano.

Quattro esperti enologi e un tecnico, specializzato nella piantagione di viti, contribuiscono alla produzione di vini con varie denominazioni: *Valderrobles*, *Shortborn*, *San Felicien*, commerciati all'interno del paese, cui si sono aggiunti il *Catena Zapata* (solo rosso) e, per l'esportazione, il *Catena Alamo*.

Per livello, quantità di produzione e modernità di impianti la Esmeralda rappresenta una cantina modello nel panorama vitivinicolo argentino.

*Vitivinicola Los Barriales: esempio di piccola impresa.* – E' situata a sud della città di Mendoza, sempre nel dipartimento di Junín, uno dei più importanti per la produzione vinicola, anche perché favorito da un'insolazione di oltre 2200 ore in un periodo di 210 giorni della stagione produttiva, il che assicura la perfetta maturazione delle uve. La cantina appartiene a un discendente di immigrati siciliani, Alfredo Caltabiano, e si distingue per una tecnologia moderatamente innovatrice che va dal *lagar*, dove le uve vengono raccolte e pigiate, alle grandi cisterne dove avviene la fermentazione e la successiva conservazione del prodotto. Le cisterne, come già nei casi precedenti, sono in cemento con le pareti rivestite di resina epossidica.

La cantina lavora uva appartenente alle vigne del proprietario e uva conferita da piccoli *viñateros*, e pertanto opera anche per conto terzi. Infatti accanto a cantine che producono vino lavorando le uve proprie, ne esistono altre che lavorano in larga percentuale le uve di altri (*terceros*) i quali, per lo più piccoli proprietari, si rivolgono a questi centri di raccolta e di trasformazione ricevendone quantitativi di vino proporzionali alle uve conferite. La cantina ne

trattiene una parte (8-12%) (7). Al termine della lavorazione, sulle bottiglie vengono poste le etichette, diverse da proprietario a proprietario, sicché lo stesso vino viene commercializzato con denominazioni differenti. La consegna ai legittimi titolari avviene il 1° giugno nel caso di vini da tavola, e successivamente per quelli di qualità.

L'uva proveniente dalle proprietà dei Caltabiano viene trasformata in vino pregiato e commercializzato con il loro nome. L'azienda occupa una quindicina di addetti nel periodo di maggiore impegno lavorativo, durante il quale sono effettuati anche turni straordinari di notte. Nel resto dell'anno, i dipendenti si riducono a 4 operai e 2 amministrativi.

Nella cantina, non tutto il mosto è vinificato: infatti, una parte viene solforato e commercializzato. Diversamente dalla grande *bodega*, qui convivono le tre produzioni classiche dell'agricoltura mendozina: vino da tavola (*criollo*), vino pregiato e mosto utilizzato per l'industria alimentare e farmaceutica o per l'esportazione.

*Aziende produttrici di mosto.* – In annate particolarmente favorevoli, con produzione elevata, per non inflazionare il mercato enologico si provvede a trasformare in vino solo una parte del mosto ottenuto e a conservare la parte residua con i sistemi consentiti dalla più moderna tecnologia. Ciò ha dato avvio al commercio del mosto e alla nascita di imprese specializzate nel settore, regolamentato da un'apposita normativa argentina. Il mosto, infatti, trova larga applicazione all'interno del paese come dolcificante nell'industria alimentare (pasticceria, succhi di frutta, bibite, confetture, caramelle, liquori, ecc.) e all'estero come base per produrre localmente vino. In questo modo paesi al di fuori delle aree vitivinicole (come Canada o Lituania), importando mosto, possono diventare produttori di vino. Al fine di immettere sul mercato prodotti vinicoli di elevata qualità, in Argentina non è consentito produrre vino dal mosto conservato, sicché, eccezion fatta per l'utilizzazione come integratore alimentare, tutto viene esportato.

I modi di conservazione sono essenzialmente due: per mezzo dell'anidride solforosa oppure, con tecniche più recenti, per concentrazione. Nel primo caso, poiché il mosto è succo di uva che non ha ancora iniziato la fermentazione, mescolandolo ad anidride solforosa se ne bloccano i processi fermentativi e si ottiene così mosto solforato, conservato in cisterne di cemento, che, prima di essere utilizzato, viene desolforato. Nel secondo caso il mosto viene ridotto a un quarto del volume eliminando buona parte dell'acqua per mezzo dell'ebollizione a bassa pressione (60°). In questo modo l'alto tenore di zucchero consente di assicurarne la conservazione: la concentrazione zuccherina sale, infatti, a 820-830 grammi per litro, quando all'inizio ne possedeva solamente 220. Il mosto concentrato può essere conservato per alcuni anni alla temperatura di 15-18° e, perché possa ritrasformarsi in vino, è sufficiente restituire l'acqua perduta durante l'ebollizione.

La percentuale di mosto prodotto da Mendoza è assai elevata (4.317.000 hl) e pari al 71% della produzione argentina. La quantità di concentrato esportata è di 120.000 t ed è diretta soprattutto verso Stati Uniti, Canada, paesi africani ed Europa settentrionale. La forte richiesta internazionale ha fatto nascere particolari imprese che raccolgono le uve per trasformarle in mosto e infine commercialarlo. Queste imprese nel paesaggio vitivinicolo mendozino si distinguono subito per le dimensioni più ridotte, rispetto alle *bodegas*, e per la minore complessità di strutture produttive e di conservazione.

---

(7) Poiché tutte le uve portate dai terzisti vengono lavorate insieme, il *bodeguero* stabilisce un calendario di consegna in modo da procedere a una lavorazione per tipi di vitigno. Comunque il *bodeguero* ha il compito di rendicontare all'Istituto Nazionale di Vitivinicoltura le quantità di uve lavorate, la loro provenienza e il proprietario.

## BIBLIOGRAFIA

- CAPITANELLI R.C., *La operación granizo en Mendoza*, in «Bol. de Estudios Geogr.», Mendoza, 1958, 34, pp. 213-215.
- CAPITANELLI R.C., *Sequedad, flagelos climáticos y problemas socio-económicos derivados*, in AA.VV., *Problemas del medio ambiente de la provincia de Mendoza*, Mendoza, Ecogeo, 1997, pp. 13-38.
- COZZANI DE PALMADA M.R., *La inmigración italiana a Mendoza: estímulos migratorios y niveles de participación y influencia en la configuración geográfica de la provincia*, Tesis de Doctorado, Univ. Nacional de Cuyo, luglio 1994.
- COZZANI DE PALMADA M.R., *Sociedades y espacios de migración. Los italianos en la Argentina y en Mendoza*, Mendoza, Editorial de la Univ. Nacional de Cuyo, 1997.
- FURLANI DE CIVIT M.E. e altri, *La vitivinicultura de Mendoza, una actividad en transformación*, in «Meridiano», Buenos Aires, 1997(a), 5, pp. 54-61.
- FURLANI DE CIVIT M.E. e altri, *Función y territorio en la vitivinicultura del Este mendocino*, in «Rev. Centro de Viñateros y Bodegueros del Este», Mendoza, 1997(b), pp. 4-10.
- GALTIER G., *Le vignoble du Languedoc méditerranéen et du Roussillon. Étude comparative d'un vignoble de masse*, Montpellier, Causse, Graille et Castelnau, 1960, 3 voll., pp. 1154.
- Malla Antigranizo*, in «Los Andes», Mendoza, 26 aprile 1998, p. 12.
- PRIETO DEL ROSARIO M. e altri, *Granizo, heladas y vitivinicultura en Mendoza (1887-1997)*, in «Rev. de Estudios Regionales», Mendoza, 1995, 13-14, pp. 151-185.
- REINA RUTINI R., *Los vitivinicultores mendocinos y su magia creadora de raíces*, Mendoza, 1994.
- RONCELLI I., *La nascita della moderna vitivinicultura mendozina e l'opera degli immigrati italiani (1880-1914)*, in «Atti XXVI Congr. Geogr. Ital, Genova, 1992», Roma, Ist. della Enc. Ital., 1996, II, pp. 452-463.
- «Vinífera», Mendoza, Instituto Nacional de Vitivinicultura, anni 1996-1998.
- ZAMORANO M., *La vivienda rural en la provincia de Mendoza: sus rasgos fundamentales*, in «Bol. de Estudios Geogr.», Mendoza, 1956, 12, pp. 125-142.
- ZAMORANO M., *El viñedo de Mendoza*, in «Bol. de Estudios Geogr.», Mendoza, 1959, 23, pp. 50-98.

VINEYARDS AND «BODEGAS» IN THE MENDOZA LANDSCAPE (ARGENTINA). – Mendoza oasis is well known for its specialized vine cultivation and for its production of high quality wine, widely exported all around the world. The above activity is strictly connected to immigration and mainly to the Italian one, which attained remarkable success introducing vine species, as well as management strategies and processing methods similar to the Italian ones. This activity is fostered by the local dry weather and irrigation, carried out utilizing the water percolating from the Andes. However it may be damaged by hail storms and late frost occurrences, or by extraordinary abundant rainfall. The Government supported considerably viticulture

by means of measures aimed to increase the output and mainly the development of new high quality vine species. The whole country is characterized by vineyards and *bodegas*, which form a landscape where inhabitants form a heterogeneous society. The paper presents three study cases i.e. a multi-owners medium holding, a single family large holding, and a small holding respectively.

*Università di Urbino, Istituto Interfacoltà di Geografia*