



Universum. Revista de Humanidades y  
Ciencias Sociales

ISSN: 0716-498X

universu@utalca.cl

Universidad de Talca  
Chile

Borcosque, Lía Alejandra

LA VITIVINICULTURA EN EL ESTADO DE SAN PABLO (BRASIL). INSTAURACIÓN Y  
DESARROLLO DE LA PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA EN EL PERÍODO DE 1880 A 1930. (PRIMERA  
PARTE)

Universum. Revista de Humanidades y Ciencias Sociales, vol. 2, núm. 20, 2005, pp. 268-287

Universidad de Talca  
Talca, Chile

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=65027759013>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

## **RESUMEN**

Este trabajo tiene como objetivo describir y explicar el proceso de instauración y desarrollo de la actividad vitivinícola en el Estado brasileiro de San Pablo. El periodo histórico analizado ha sido delimitado entre los años de 1880 y 1930, al que se denomina aquí "primera fase de la vitivinicultura paulista", en donde se analizarán la cantidad y calidad de la producción vínica, las principales variedades de vid cultivadas, la distribución geográfica de las viñas y las plagas más importantes que atacaban las plantaciones. También se intentará describir los principales agentes que cultivaban las viñas y elaboraban vino en esta primera etapa, estableciendo las dificultades que estos hombres tuvieron que vencer para la supervivencia de la vitivinicultura en esta región brasileira.

Palabras clave:

Uva – cultivo – Vino – Vinificación – Vitivinicultura – São Paulo (Brasil) – (1880-1930)

## **ABSTRACT**

The main purpose of this work is to describe and explain the instauration process and development in the wine field in the brazilian state of São Paulo. The historical period which has been analyzed between 1880 and 1930 has been named as "Paulista's vitiviniculture first stage".

In this period will be analyzed not only by quantity but also quality in the wine production, as well as vineyard varieties, wine growing and wine growing (geographical distribution). Other important aspects will include plagues that attack plantations. Moreover, we aim to describe the more important wine merchant who cultivated the vineyard and produced wine in the first stage, struggling against adversity in the vitiviniculture's survival in this brazilian region.

Keywords:

Grape – cultivation – wine – wine-making – São Paulo (Brazil) – (1880 – 1930)

La vitivinicultura en el estado de San Pablo (Brasil). Instauración y desarrollo de la producción vitivinícola en el período de 1880 a 1930. (Primera Parte)  
Lía Alejandra Borcosque  
Pp. 268 a 287

## LA VITIVINICULTURA EN EL ESTADO DE SAN PABLO (BRASIL). INSTAURACIÓN Y DESARROLLO DE LA PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA EN EL PERÍODO DE 1880 A 1930. (PRIMERA PARTE)

Lía Alejandra Borcosque (\*)

### INTRODUCCIÓN

Durante el período de 1880 a 1930 se dio en el Estado de San Pablo el surgimiento y desarrollo de la producción vitivinícola ligado, en gran medida, a una serie de innovaciones técnicas y tecnológicas aplicadas al proceso de trabajo de la viña y de la elaboración de vino. Además de éste, otros factores influyeron en este proceso de instauración de la viticultura: las condiciones climáticas y de relieve, los cambios en la estructura social a partir del fin de la esclavitud, las políticas de inmigración y colonización implementadas por el gobierno paulista, las políticas económicas favorecedoras del café, las posibilidades de la diversificación agrícola a partir de 1920 y el papel de la investigación y asistencia agrícola por parte de los órganos estatales.

En el análisis de las variables mencionadas hemos dado preponderancia fundamental al estudio de las innovaciones técnicas relativas a la vitivinicultura, las cuales, por su importancia, serán expuestas detalladamente en un próximo trabajo. Para el presente artículo nos hemos centrado en la descripción del panorama

---

(\*) *Magíster. Prof. Adscripta a la Cátedra Historia de San Juan y al Instituto de Historia Regional y Argentina "Héctor D. Arias", Facultad de Filosofía, Humanidades y Artes, Universidad Nacional de San Juan.*

*Artículo recibido el 29 de junio de 2005. Aceptado por el Comité Editorial el 25 de agosto de 2005.*

*E-mail: laborcosque@hotmail.com*

general de la vitivinicultura paulista, el cual incluye además de análisis cuantitativos de la producción, las variedades de vid, la calidad de los vinos, la distribución geográfica de las plantaciones y el perfil de los principales vitivinicultores.

De este modo, a partir de 1880 encontramos los primeros intentos de cultivar la vid y elaborar vino como resultado de la actividad de algunos propietarios particulares. Estos pioneros tuvieron una clara actitud modernizante, que se tradujo en diversas iniciativas individuales, cuyo objetivo era mejorar la productividad y la calidad de los viñedos y vinos mediante la difusión de la información técnica. En este sentido, llama la atención la cantidad de manuales que fueron editados en este momento, como también los numerosos artículos en revistas especializadas. En esta época, la mayoría de las plantaciones se situaban en las "fazendas" y chacras de las cercanías del municipio de la capital de San Pablo, y siempre como cultivo complementario o secundario del café.

Las fuentes de la época describen las numerosas dificultades para el desenvolvimiento de la vitivinicultura, llegando momentos en los que los cultivos fueron abandonados casi por completo. Esto se debió a la aparición, hacia finales del siglo XIX, de la mayoría de las plagas y enfermedades (filoxera, atracnose, cochonilhas, ferrugem, entre otras) que atacaban las vides y provocaban importantes daños en las viñas.

Además de esto, los vinos paulistas tenían gran descrédito, pues presentaban alto grado de acidez, conservaban su calidad por tiempo limitado, y tenían sabor, perfume y color poco atractivos. Generalmente eran mezclados con aguardientes y otras bebidas, muchas veces tóxicas y perjudiciales a la salud. Esos vinos falsificados eran los que se encontraban en la plaza comercial de San Pablo y otros centros consumidores, conocidos con el nombre de "vinos nacionales", y eran obtenidos en base de ácido tartárico, colorantes y alcohol, que, ante la falta de una buena fiscalización oficial, eran vendidos a precios elevados contribuyendo para frenar las iniciativas de una buena vitivinicultura nacional.

Inclusive, existiendo un gran interés por parte de muchos propietarios en cultivar la vid y elaborar vino de mejor calidad, una serie de factores impedía su desarrollo, entre los cuales se supone que el más importante fue la falta de una política estatal con la intención de fomentar su producción. Otro factor que influía en esta situación era el papel preponderante que, en aquel momento, tenía el café en la economía y en la política económica paulista.

El cultivo del café predominaba en una vasta área del litoral del Estado de San Pablo desde inicios del siglo XIX, extendiéndose luego en dirección al oeste, donde encontró una serie de elementos favorables para su expansión: clima adecuado y precipitaciones suficientes, presencia de un planalto levemente ondulado y las llamadas "terras roxas" de buena calidad. También fue fundamental la existencia y disponibilidad de tierras para el cultivo, lo que incentivaba la producción extensiva; y la mano de obra suficiente (primero esclavos y después inmigrantes), teniendo el Estado un papel destacado en el fomento y protección de este producto.

Así, el cultivo de café se transformó en la base de la economía agroexportadora dependiente del mercado internacional, convirtiendo a Brasil en el primer productor mundial

de este producto. En este contexto todas las demás actividades económicas, inclusive la vitivinicultura, se reordenaron en función de esa actividad preponderante. Esta situación se volvía más evidente cuando, paralelamente a las fases de crisis del café, se observaba un aumento considerable en la cantidad de tierras cultivadas con vid.

Otro elemento que dificultaba el desarrollo de la vitivinicultura, y que se tradujo en la necesidad de especializar las técnicas agrícolas, eran las condiciones geofísicas y climáticas. Evidentemente, tanto el clima tropical como la composición y morfología del suelo no eran los más adecuados para el cultivo de la viña, aunque algunas regiones presentaban excepciones, zonas en las cuales los cultivos progresarán más fácilmente y en las que se establecerá la vitivinicultura a partir de 1930.

## **LAS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE LA VITIVINICULTURA EN SAN PABLO ENTRE 1880 Y 1930**

### **Características cuantitativas de la producción**

El mayor problema para evaluar la producción vitivinícola en San Pablo en el siglo XIX es la escasez de documentación estadística que ofrezca datos confiables sobre la cantidad de uva producida y vino elaborado en la época. Por causa de eso, citaremos solamente las escasas fuentes que fueron encontradas, pero que a pesar de eso, nos pueden dar un panorama de la situación de finales de siglo. No encontramos datos sobre la cantidad de uva producida, siendo que la mayoría de las fuentes establece algunas estadísticas sobre el volumen de vino elaborado en el período.

Según el informe de la Comisión de Estadística de 1886, en ese año la producción de vinos en San Pablo fue de 12.600 Hl. en diversos municipios del Estado. En 1890, de acuerdo con los datos reunidos por un grupo de agrónomos de la entonces Estación Agronómica de Campinas, que posteriormente sería denominado Instituto Agronómico de Campinas (IAC), la producción vinícola llegó a 17.500 Hl. concentrada, principalmente, en los municipios de la Capital, Itatiba, Mogi das Cruzes, San Roque, Cunha y Sorocaba, aunque la viña era cultivada en forma dispersa en 38 municipios, algunos con muchas decenas de miles de plantas.

El informe de la Repartición de Estadística de 1896 notaba que solo 15 municipios poseían vid y que la producción vinícola tuvo una caída importante en la producción; solamente se elaboraron 7820 Hl.<sup>1</sup> Confirmando este declive de la producción, el director del IAC, Adolpho Cavalcanti, relataba:

*"El cultivo de la viña ha sido intentada en el Estado de San Pablo desde hace tiempo y hasta ahora no llegó al grado de prosperidad que deseábamos y que*

---

<sup>1</sup> Cf. Cavalcanti, A. B. U. "A Viticultura em São Paulo". En *Boletim do Instituto Agrônomo*. Vol. IX, Nº1-2., 1898. Pp. 13

*se podía esperar de los primeros ensayos. Muchas personas de las que se dedicaron a esta rama de la agricultura, se desanimaron y abandonaron sus ensayos; solo pocas persistieron y, aunque no fueron del todo exitosas, todavía hoy cultivan pequeños viñedos y fabrican un poco de vino y venden las uvas en las ciudades vecinas a sus propiedades.”<sup>2</sup>*

En el “Almanach da Província de San Pablo” de 1887 aparecen 12 depósitos de vino en la capital paulista, de los cuales cuatro eran de vino extranjero y ocho de vino nacional (sin especificar si eran vinos paulistas o de otros estados).<sup>3</sup> Según el “Almanach” de 1891 existían 21 depósitos, de los cuales son especificados como extranjeros 19 y de vinos nacionales solo 2, siendo uno de esos vinos producidos por un propietario de un núcleo colonial de inmigrantes italianos de San Pablo.<sup>4</sup> A comienzos del siglo XX, encontramos el registro de Cunha Bueno, que establece para el año 1926 la cantidad de 31.789 Hl. de vino producido en diversos municipios del Estado de San Pablo.<sup>5</sup>

Todas las fuentes estadísticas y los relatos de los propios contemporáneos coinciden en determinar un período de cierta expansión en relación a los siglos anteriores, tanto en el cultivo de la viña como en la producción de vino. Ese relativo éxito que se dio entre 1880 y 1890, declinó a finales de esta última década debido a la presencia de varios factores.

El clima desfavorable, sobre todo en la época de la recolección, las plagas de la viña, principalmente la filoxera, la competencia de los vinos importados, la falta de técnicas adecuadas en el cultivo de la uva y en la elaboración del vino, y la ausencia de una política estatal con intención de fomentar otros productos además del café, fueron las principales causas que dificultaron la continuidad de la vitivinicultura.

*“Fueron tales dificultades (técnicas), acrecentadas a un clima desfavorable en la época de la cosecha, las que impidieron hasta hace poco el desarrollo de esa cultura en San Pablo, iniciada hace más de cuarenta años. La viticultura es convidativa y atrayente, pero los numerosos fracasos desanimaron los entusiastas y retrajeron los interesados. Eran necesarios la técnica, el brazo especializado para el cultivo, el consejo científico para la vinificación. Algunos agricultores, sin embargo, que disponían de esos elementos progresaron rápidamente. Tal ejemplo mantenía vivo el interés por la vid, especialmente en las zonas apropiadas, y servía de estímulo para que otros se dedicaran al*

---

<sup>2</sup> Cavalcanti A. B. U. Op. Cit. Pp. 13.

<sup>3</sup> **Almanach da Província de São Paulo Administrativo, Industrial ou Commercial para 1887.** Jorge Seckler e Companhia, São Paulo, 1891. Pp. 235.

<sup>4</sup> **Almanach do Estado de São Paulo para 1892.** Editora Companhia Industrial de São Paulo, São Paulo, 1891. Pp. 343-344.

<sup>5</sup> Bueno, A. da C. “Em torno da Viticultura”. En *Boletim da Agricultura*. Nº XXXI. Ano 1930. Pp. 70.

*cultivo. Estos hacían, sin embargo, a ciegas, incautamente, sin preparación técnica; y casi todos fracasaron. La mayoría de las plantaciones fue entonces abandonada o sustituida.”<sup>6</sup>*

Veamos la evolución de la producción vinícola en el período de 1880 a 1930:

<b>AÑO</b>	<b>Producción de vino (hectolitros)</b>
1886	12.600
1890	17.500
1896	7.820
1901-1903	5000
1904-1906	13.000
1911-1912	15.000
1921	16.000
1923-1924	23.000
1926	31.789

**Fuentes:** Comissão de Estatística de 1886. Cit. In Cavalcanti, A. U. B. **Viticultura em San Pablo**. Cavalcanti, A. U. B. **Viticultura em San Pablo**. Repartição de Estatística de 1896. Cit. In Cavalcanti, A. U. B. **Viticultura em San Pablo**. MENEGARIO, R. S. **A Evolução e o Papel Público de Pesquisa e Assistência Técnica à Agricultura Paulista**. Pp. 31 BUENO, A. da C. **Em torno da Viticultura**. In *Boletim da Agricultura*. Nº XXXI. Ano 1930. Pp. 70

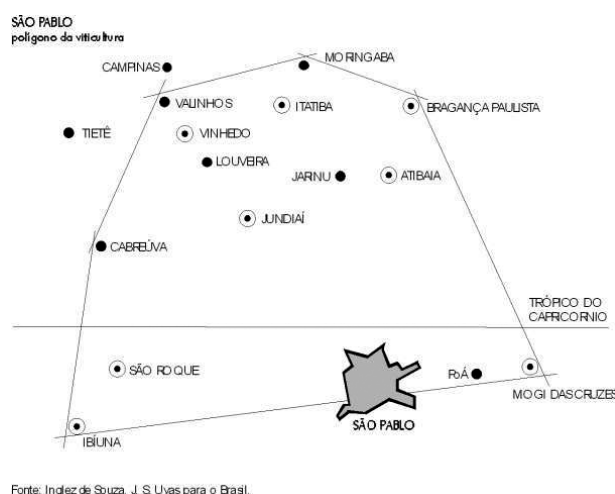
El cuadro muestra que la producción era mayor en la década de 1880, época en que comenzaron las primeras experiencias de elaboración de vino en el Estado, tanto por propietarios particulares, como por los inmigrantes italianos de los núcleos oficiales. A finales de la década de 1890 y comienzos del siglo XX la producción tuvo una importante recaída por los motivos ya explicitados: climáticos, económicos, plagas, etc. Desde comienzos del 1900 la producción vinícola creció paulatinamente hasta la década de 1920. A partir de entonces, los valores de producción aumentan debido fundamentalmente al mayor desarrollo de las técnicas de cultivo y elaboración del vino como consecuencia de las políticas estatales de diversificación, realizadas fundamentalmente por el Instituto Agronómico de Campinas y por la Secretaría de Agricultura. Este cambio en la situación fue acompañado por una modificación en la ubicación de las regiones productoras, con la incorporación de nuevas zonas vitivinícolas: San Roque y Jundiaí.

---

<sup>6</sup> “O desenvolvimento da viticultura em São Paulo. Os primeiros resultados da assistência técnica da Secretaria da Agricultura aos viticultores de São Roque” *Revista de Agricultura de Piracicaba*. Vol. XI. Anno 1936. Piracicaba, Pp. 444.

## Distribución geográfica de las plantaciones

Según el análisis de las fuentes y trabajos históricos podemos notar que la distribución geográfica de la vid en el siglo XIX se caracterizaba por la dispersión de los cultivos, los cuales fueron intentados en regiones totalmente diferentes, no solo en cuanto a sus condiciones climáticas y de suelo, sino también distantes entre sí. Entre esas regiones se distinguían San Pablo, Cunha, San Roque, Campinas, Mogi das Cruzes, Sorocaba, Itapetininga y Tietê. Resulta interesante notar que los tres principales centros vitícolas, Cunha, Sorocaba y San Pablo, corresponden a regiones donde la producción de café no tenía gran importancia, siendo la viña un cultivo aunque a veces complementario de otros, reservada a los grandes señores de entonces.



En Cunha, la vid tuvo un lugar destacado, llegando a tener una producción importante de 120.000 pies de plantas para finales del siglo. Las condiciones climáticas permitieron el cultivo de variedades americanas, especialmente la *Isabel*, y otras castas europeas, que eran, en ese lugar, más dulces que en otras regiones. En relación al vino, los datos indican una producción de 750.000 litros para 1890, y en 1895 la producción se elevó al doble<sup>7</sup>.

Muy interesante fue la experiencia del Dr. Antônio Serpa Pinto Jr., propietario de algunas tierras en Cunha y que inició el cultivo de la viña en el municipio. Envío muestras de sus vinos, dos tintos denominados "Antônio Augusto" y un vino blanco llamado "Margarida Sherpa" a la Exposición Sudamericana de Berlín, y obtuvo la medalla de plata.<sup>8</sup> Pocos años después, sin embargo, nada restaba de esa iniciativa. La desaparición de la vitivinicultura

<sup>7</sup> Garcia Redondo, M. F. **O Município de Cunha e a Cultura da Vinha**. Typographia Paulista, São Paulo, 1896. Pp. 6-7.

<sup>8</sup> Garcia Redondo, M. F. Op. Cit. Pp. 7.



en tierras de Cunha puede ser explicada por la ausencia de vías de comunicación aptas para el comercio, la competencia de vinos producidos en zonas próximas a la capital y la falta de estímulo y apoyo estatal.

Sorocaba figuraba como el tercer centro vitícola en San Pablo, contando hacia finales del siglo con 160.000 pies de uva. La vitivinicultura fue impulsada con la llegada de las variedades americanas (en especial, las aestivalis *Black July*, *Norton's Virginia* y *Jacques*) en 1885, y también por causa de los trabajos del Dr. Nicolau do Campo Vergueiro, que después de dieciséis años de trabajo consiguió formar un parral con 35.000 pies de *Black July*, 5.000 de *Norton's*, y vinificar grandes cantidades de uva. La imposibilidad de vender su vino en la Capital y los malos resultados obtenidos en los análisis organolépticos oficiales le hicieron abandonar su emprendimiento. Otros viticultores fueron Vicente de Oliveira Lacerda, el mayor viticultor en 1887, Francisco Spens, Jorge Oetterer, Antonio Joaquim de Andrade, entre otros.<sup>9</sup> En el siglo XX los trabajos vinícolas en Sorocaba fueron olvidados, debido a que las condiciones climáticas y de sol resultaron desfavorables para una vitivinicultura comercial.

A pesar de ser Cunha y Sorocaba importantes centros dedicados a la viña, la principal característica del periodo considerado era que la mayoría de las plantas de vid estaban concentradas en los barrios y alrededores de la ciudad paulista, principalmente en Água Branca, Penha, Brás, Pari, Belém, Bela Vista, Casa Verde y Mandaqui. Los viñedos de mayor envergadura se encontraban en Água Branca y en Belém, con 60 y 50 mil plantas, respectivamente. También se destacaron los viñedos de importantes viticultores; Pereira Barreto, Amador da Cunha Bueno y Francisco Marengo, relevantes propietarios que, desde finales del siglo XIX, experimentaron nuevas variedades de vid e intentaron desarrollar una vinicultura con bases científicas.

Esa distribución de los cultivos fue cambiando paulatinamente con la llegada del siglo XX y la viticultura comenzó a evidenciar síntomas de decadencia en las regiones donde fuera inicialmente instaurada. La causa del abandono de los viñedos en las cercanías de la capital paulista estuvo relacionada con la expansión de la propia ciudad,

*"Las chacras todavía fueron desapareciendo, sobre todo, a partir de mediados del ochocientos con la expansión de la ciudad en varias direcciones y la urbanización de algunas zonas suburbanas. En áreas donde antes solo había chacras, con sus plantaciones de hortalizas, de frutas y de té se diseñaron calles"*<sup>10</sup>

---

<sup>9</sup> Inglês de Sousa, J. S. **Origens do Vinhedo Paulista**. Prefeitura Municipal de Jundiaí, Jundiaí, SP, 1959. Pp. 145-147.

<sup>10</sup> Bruno, E. S. **História e tradições da Cidade de São Paulo. Burgo de Estudantes (1828-1872)**. Vol. II. Hucitec, São Paulo, 1984. Pp. 575.

Al avance de la ciudad sobre las zonas suburbanas, se agregó la aparición de la filoxera, la cual contaminó la mayoría de las parras de *Isabel* formados de pie franco, o sea, aquellos que fueron cultivados de plantas sin injertos de otras variedades resistentes a la plaga y aceleró el abandono del cultivo de la viña. A partir de ese momento la viticultura se trasladó para nuevas regiones, principalmente en San Roque y Jundiaí, las cuales ofrecieron mejores condiciones para su desarrollo.

### Las principales variedades cultivadas

En el contexto de la vitivinicultura paulista de fines de siglo XIX, los escasos viñedos que habían surgido a mediados del siglo, comenzaron a ser cultivados por una mayor cantidad de personas debido a los relativos éxitos obtenidos con las nuevas variedades americanas, fundamentalmente la *Isabel*, variedad conocida en la época también con el nombre de *Isabella*.<sup>11</sup>

Las variedades americanas entraron en el Estado de San Pablo posiblemente entre 1830 y 1840, siendo Joaquim Xavier Pinheiro el primero en cultivar y sistematizar el cultivo de uva *Isabel* y vinificarla con verdadero carácter comercial, al principio en Mogi das Cruzes y después en las proximidades de la capital paulista.<sup>12</sup> El informe del Presidente de la Provincia de San Pablo, referente al año 1872, ilustraba la situación de la viticultura paulista en esta etapa inicial:

*No terminaré este artículo sin hablar, aunque rápidamente, un nuevo género de cultivo que apenas comienza a aparecer en la Provincia, pero que, siendo convenientemente estudiado, puede tomar un alto grado de importancia, y tornarse una nueva fuente de riqueza. Me refiero al cultivo de la uva y la fabricación del vino. (...) El vino, hasta hoy fabricado por los ciudadanos (...) ha sido hecho con uva Isabella; sin embargo Sr., Carrão ya tiene en su fazenda a dos leguas de esta ciudad, una colección de nuevas especies de parras, tanto americanas como europeas, sobre las cuales tiene intención de hacer estudios, luego que ellas produzcan frutos en cantidad suficiente.”*<sup>13</sup>

La *Isabel*, si bien era muy combatida por los ampelógrafos y estudiosos de la viña, los cuales la denominaban “vid de los pobres”; era también muy estimada por los cultivadores de menores recursos y por los grandes propietarios. Debido a su resistencia a las condiciones del clima y el suelo paulista, la poca exigencia de

---

<sup>11</sup> Las variedades americanas presentes en la vitivinicultura paulista de la época eran de dos tipos: *labruscas*, cuya principal representante era la *Isabel* ou *Isabella*; y las *aestivalis*, de las que eran cultivadas en tierras paulistas la *Norton's Virginia*, *Cynthiana*, *Hebermont*, *Delaware*, *Jacques*, entre otras.

<sup>12</sup> Inglês de Sousa, J. S. Op. Cit. Pp. 108.

<sup>13</sup> Lima, F. X. P. **Relatório com que o Exmo. Sr. Francisco Xavier Pinto Lima passou a Administração da Província ao Exmo. Sr. João Theodoro Xavier, Presidente da mesma.** São Paulo, 1872. En Inglês de Sousa J. S. Op. Cit. Pp. 105-107.

trabajos relativos a su cultivo y a la relativa buena calidad de sus frutos, la *Isabel* se presentaba como la variedad más conveniente para la mayoría de los cultivadores, siendo la predominante en las viñas que comenzaban a diseminarse en San Pablo, constituyendo hasta 1920 casi el 90% de las parras.

En defensa de la *Isabel*, un inmigrante del núcleo colonial de San Caetano, Emilio Rossi, opinaba:

*"Nosotros no podemos aconsejar el cultivo solamente de la vid europea, sino también de las que son más favorables para el comercio. Una vid americana puede dar perfectamente 50 racimos de uva, una vid europea dará apenas 10 (...). 50 plantas americanas pueden dar 5 barriles de vino, 50 de europea solo dará apenas 1, la quinta parte. Una botella de vino de uva americana puede costar 400 reis, (...) cuando un vino de uva europea no cuesta nunca menos de \$ 2.000. Por lo tanto, la industria nacional de esta calidad se dispensa porque más barato nos viene el vino del extranjero, y esa industria solo sirve para ricos y opulentos. La verdadera industria nacional, ha de ofrecer cada vez más a los consumidores de vino, la disminución del precio con el fin de tomarlo al alcance de todos (...)"*<sup>14</sup>

Este tipo de justificativa económica del uso de *Isabel* explica la persistencia de esta variedad hasta la década de 1930. Resulta evidente que a los colonos productores de vino nacional les restaba el mercado que no incluía la elite local, consumidora de vinos extranjeros, mercado éste para el cual el precio de la mercadería era decisivo.

Junto a la *Isabel* otras variedades americanas más delicadas y de mejores frutos (*Norton's Virginia*, *Matt's*, *Hebermont*, *Cynthiana*, *Jacques*, *Goethe*, *Delaware*, entre otras), fueron aumentando, de a poco, su producción. Ya en 1889, Josef Waltz, encargado por el gobierno imperial para el estudio de los problemas vitícolas en San Pablo envió un informe al Ministro da Agricultura, en el que apuntaba la necesidad de limitar el cultivo de la uva *Isabel* y sustituirla por otras variedades, que tuvieran mayor proporción de azúcar para obtener una graduación alcohólica y garantizase vinos de mejor calidad.

Así, entrando en el siglo XX se comenzaron a difundir otras variedades de mejor calidad, como el caso de la *Niagara*, cuyo cultivo se expandió a partir de 1910 y de *Seibel 2*, a partir de 1922. La primera substituyó rápidamente a la *Isabel* para ser consumida como uva de mesa y la *Seibel 2* comenzó a ser usada en la elaboración de vinos.

---

<sup>14</sup> Rossi, E. *Respostas ao 11 quesitos sobre a produção de vinho apresentadas ao Presidente da Província de São Paulo*, Apud Anexo "O" de Rodrigo Augusto da Silva apresentado à Assembléia Geral na Terceira Sessão da Vigésima Legislatura. Pp. 33-34. Citado em MARTINS, **A Imigração e a Crise do Brasil Agrário**. São Paulo. Pionera, 1973. Pp. 120.

### **La calidad de los vinos: “el abominable brebaje”**

En relación a la calidad de los productos de la vitivinicultura, en las fuentes consultadas para el período 1880-1930 son permanentes las críticas al vino nacional y, principalmente, al vino producido en el Estado de San Pablo. Casi sin excepción, todos los propagandistas y defensores de la vinicultura paulista preconizaban la necesidad de cambios en las técnicas de cultivo de viña, en la selección de las variedades y en la elaboración del vino. Los vinos paulistas tenían un gran descrédito, pues presentaban alto grado de acidez, conservaban su calidad por poco tiempo, y tenían sabor, perfume y color poco atractivos y hasta desagradables.

Reproduciremos a continuación algunos fragmentos de textos de la época que resultan muy interesantes para ilustrar la situación vinícola paulista. El director del Instituto Agronómico, afirmaba en 1898 que:

*"La desconfianza que generalmente tienen los pocos vinos paulistas es debido, en gran parte, a la pésima calidad de la uva Isabella. Esos vinos son muy ácidos y no se conservan por mucho tiempo; además de eso, tienen olor y sabor poco agradables, que recuerdan a la fruta, y su color es poco intenso."*<sup>15</sup>

Amador Cunha Bueno criticaba, en 1930, la adopción de la variedad *Seibel 2*, a la cual él encontraba tan mala como la *Isabel* para la elaboración de vino,

*"(...) tan seductor fue la preconización de esa vid, que en poco tiempo ella se arrastró por San Pablo, Minas Gerais y Rio Grande do Sul... El resultado fue, sin embargo, negativo, o antes, infeliz y desastroso. El vino producido... es "eso" que se encuentra en la plaza con el pomposo nombre de 'Vino Nacional', muy "avulpinado", de sabor herbáceo, de acidez corrosiva y de consecuencias funestas para... el aparato digestivo"*<sup>16</sup>

En otro texto, reafirmando estas características de los vinos nacionales, el mismo autor opinaba:

*"El vino nacional, que se encuentra en el comercio, nos pesa decir, es un abominable brebaje que sirve únicamente para desmoralizar nuestro país. Cuando no ha sido falsificado con drogas peligrosas, se resiente de una acidez corrosiva, que ningún estómago podrá soportar impunemente, o de un sabor "acervo" y "avulpinado" que repugna a cualquier paladar."*<sup>17</sup>

---

<sup>15</sup> Cacalcanti, A. B. U. Op. Cit. Pp. 64.

<sup>16</sup> Bueno, A, da C. A "Cultura e a Industria do Vinho". En *Revista da Sociedade Rural Brasileira*. Anno 13. Nº 153. Setembro de 1933. Pp. 442.

<sup>17</sup> Bueno, A. da C. A "Viticultura no Brasil". In *Chácaras e Quintais*. Junio de 1925. Vol. 32. Tomo VI. Pp. 505.

En 1898 Adolpho Cavalcanti escribía que, si bien no era posible elaborar vino para exportación, tal producto podría abastecer el mercado de San Pablo y los estados del norte de Brasil. También sería utópico:

*"(...) fabricar Bordeaux fino, ni Bourgogne ni Champagne, ni Sauternes; pero habremos de sustituir por bebidas más sanas los inmundos brebajes que nos venden con el capcioso nombre de 'vino de pasto'."*<sup>18</sup>

Vemos que, tanto los grandes propietarios que se dedicaban al cultivo de la uva para vino, como los técnicos del Instituto Agronómico, insistían en la mala calidad de la viticultura, hasta el punto de ser considerado un producto no apto para el consumo y atentar contra la salud de la población. Las causas de tal situación eran adjudicadas a varios factores, entre los cuales, se destacaba la utilización de variedades que no ofrecían los elementos mínimos para la elaboración de vinos de calidad, tal era el caso de la *Isabel* y la *Seibel 2*.

Otra causa apuntada era la falsificación y adulteración de vinos nacionales y extranjeros sumada a la falta de una buena fiscalización para evitar y punir tal delito. Generalmente los comerciantes que vendían bebidas, mezclaban los vinos con aguardientes y otras sustancias, como ácido tartárico, colorantes y alcohol. De esa manera obtenían productos que, la mayoría de las veces, resultaban tóxicos y perjudiciales a la salud, vendiéndose a precios irrisoriamente bajos.

En un artículo de la revista "La Hacienda" de 1909 se explicitaba las maneras más comunes de adulteración vinícola. Aguar el vino era la primera de las falsificaciones, principalmente porque esta mezcla era fácilmente realizada y proporcionaba un rendimiento económico considerable. Pero, debido a la dilatación del alcohol, los gérmenes contenidos en el agua alteraban la calidad del vino cuando no era consumido rápidamente. Otra adulteración del vino era la incorporación de alcohol, y en ese caso:

*"(...) la falta que se comete es todavía más indisculpable. (...) los negociantes en gran escala adicionan, además de agua, también alcohol en el vino para que éste tome una graduación debida y en el intento de evitar una rápida alteración y sobre todo para que se vuelva más difícil el reconocimiento de la falsificación. Esta falsificación es la más general y todas las demás no son más que una consecuencia natural de la primera, en el mayor número de los casos. En efecto, nada más simple que agregar agua y alcohol en el vino, sin embargo, como se vuelve insípido, he aquí la causa de la adición subsiguiente de ácido tartárico, o de crémor y después de materiales colorantes, glicerina, etc., todo para que resulte un líquido que se asemeja al vino sin tener sus propiedades."*<sup>19</sup>

---

<sup>18</sup> Cavalcanti, A. B. U. Op. Cit. Pp.15.

<sup>19</sup> "Viticultura" *La Hacienda*. Volume IV. Abril de 1909. Pp. 204.

La coloración de los vinos era muy común, realizada no solo en los vinos nacionales, sino también en los provenientes del exterior del país. Algunos negociantes, muchos de ellos fabricantes y que vendían vino directamente al público, incorporaban elementos colorantes, tales como "fucsina" y granate (fabricadas con anilina), en el intento de triplicar su producción y adicionar color a los productos adulterados. No solo la calidad de los vinos quedaba comprometida con esta práctica, sino también la salud de los consumidores, ya que estas sustancias eran altamente venenosas para el organismo humano.

Así, según Amador Cunha Bueno, era difícil encontrar en la plaza comercial de San Pablo, botellas de vino puro, sin mezclas, a pesar de ser éstos vendidos como vinos extranjeros con nombres de prestigio tales como Chianti, Barbera, Lagrima-Christi, Chambertin, Sauterne, Medoc, etc. Esos vinos, salvo algunas excepciones,

*"(...) de vino solo tienen el nombre (...) i en su esencia, no pasan de una manipulación criminal de tóxicos, en la cual los laboratorios de análisis no consiguen encontrar los más leves trazos de uva! Resultado: estómagos inutilizados, salud perdida, abstención casi absoluta en los hoteles, restaurantes y casas particulares de todo cuanto aparece con el nombre de vino, descrédito de la propia bebida que, de higiénica que es, pasa a ser considerada como perniciosa a la salud, por la imposibilidad de competir con la usina de esos envenenadores (...)"<sup>20</sup>*

Esas características ayudaron a aumentar el desprestigio de los vinos en general, y especialmente de los paulistas, los cuales dejaron de ser paulatinamente elaborados y consumidos. La falta de un mercado consumidor, sumado a la aparición de plagas en las plantas de vid y a la falta de apoyo estatal, contribuía a impedir las iniciativas de los que se dedicaron a la vitivinicultura, provocando una disminución de la producción de vinos.

### **Plagas y enfermedades de la viña: aparece la filoxera**

Las plagas y enfermedades de la vid eran apuntadas por los ampelógrafos y estudiosos como la causa principal de los fracasos en los intentos de cultivar la viña.

*"El problema es profundamente complicado por la frecuencia de molestias en la vid, pues una legión de parásitos atacan las raíces, las hojas y los frutos, con una intensidad que parece exaltada por las condiciones de nuestro clima. Esas enfermedades constituyen una seria complicación al progreso de la viticultura paulista, porque hay algunas que resisten a los tratamientos consagrados en otros países."<sup>21</sup>*

---

<sup>20</sup> Bueno, A. da C. "Em Torno da Viticultura". En *Boletim da Agricultura*. Nº XXXI. 1930. Pp. 78.

<sup>21</sup> Cavalcanti, A. B. U. Op. Cit. Pp. 61.

La mayoría de las enfermedades fue identificada alrededor de 1890 y su aparición estuvo vinculada a la importación al Brasil de variedades americanas. Las primeras informaciones están contenidas en el informe del Dr. Emílio Goeldi, a quien el Ministerio de Agricultura le encomendó la tarea de estudiar las plagas que asolaban los viñedos paulistas. El agrónomo visitó los viñedos de las proximidades de la capital, Tietê y Sorocaba, constatándose que las plantas, tanto de origen europeo como americano, no registraban la presencia de filoxera, plaga que, en aquel momento, constituía el peor flagelo de la vid en los principales países vitivinícolas. Sin embargo, fue identificada la peronospora, aunque en carácter muy benigno, y también violentos ataques de oídio sobre las vides *Catawba*.

Ya, para 1892 comenzaron a ser observados los deterioros causados por la atracnose y la peronospora en los viñedos de San Bernardo, Mooca y Bras, lugares que recibieron plantas importadas directamente de los Estados Unidos. Campos da Paz responsabilizaba, en 1897, la introducción de las plantas americanas de *Isabel* como causa de la difusión de numerosas plagas que afectaron, sobre todo, las variedades europeas y provocaron su desaparición de las tierras paulistas.<sup>22</sup>

La existencia de otra plaga, las cochonillas, fue detectada por F. Draenert en Uberaba y otras enfermedades (como meloconium, botrytis, etc.) que afectaban a los racimos de uva fueron descritas por primera vez por Pereira Barreto en 1898, quien estudió más de 400 fórmulas para combatir las plagas.

El mildiow y el oidium también fueron registrados a finales del s. XIX y combatidos durante gran parte del s. XX:

*"Estas dos enfermedades (mildiow e oidium) de la vid son muy frecuentes en nuestros viñedos, principalmente la primera, que dada la condición de nuestro clima caliente y húmedo, nunca deja de aparecer, antes o después, causando gran devastación en las viñas e inutilizándolas considerablemente; mayormente cuando las lluvias comienzan a caer en agosto."*<sup>23</sup>

La plaga más temida por los viticultores y que mas daños provocó en las viñas fue la filoxera, enfermedad provocada por el insecto *Phylloxera vastatrix*, cuya larva atacaba las raíces. La filoxera, traída al Brasil en viñas americanas contaminadas, fue detectada por primera vez en 1893, por el técnico Henri Potel del Instituto Agronómico en una localidad de Minas Gerais<sup>24</sup> y, a partir de ese momento, se expandió a otros lugares, atacando en San Pablo viñas *Isabel* en Canguera, San Roque y alrededores de la capital. La solución para este gran flagelo fue el descubrimiento de que las raíces de las vides americanas eran resistentes al insecto, y pasaron a ser usadas

---

<sup>22</sup> Campos da Paz, **Relatório apresentado ao Governo de Minas Gerais- Exposição Víticola de São Paulo em 1897**. Imprensa Nacional, Rio de Janeiro, 1898.

<sup>23</sup> Boletim da Agricultura. Série XVI, Nº 10, Outubro de 1915. Pp. 836.

<sup>24</sup> Inglês de Sousa, J. S. Op. Cit. Pp. 164-165.

como porta injerto para viñas europeas. De ese modo, las vides americanas fueron el remedio para la plaga que ellas mismas causaron.

La importancia fundamental de la filoxera, como de las otras plagas ya mencionadas, fue que esos males provocaron modificaciones en las técnicas y en los tratamientos dados a las plantas. No fue posible continuar con el sistema tradicional de plantío, selección de variedades, cuidados durante el crecimiento de la vid, poda y cosecha. Nuevos métodos y técnicas tuvieron que ser investigadas e implementadas, especialmente los sistemas de injertos e hibridación, siendo los trabajos más serios los realizados a partir de 1897 por algunos propietarios particulares y también investigadores del Instituto Agronómico de Campinas.

En 1935, Amador da Cunha Bueno, con un estilo pomposo y exaltado, rescataba las modificaciones técnicas provocadas por la aparición de la filoxera:

*"Y sucedió lo que se preveía con tanta antecendencia! La Phylloxera, al comienzo blanda e insidiosa, después, cruel e impetuosa, está devastando los viñedos del país (...) su aparición no fue obra del demonio, sino de la Divina Providencia! Pareciendo una calamidad, trajo, sin embargo, enorme e inesperado beneficio! Destruídos los antiguos viñedos, ya están siendo restaurados, sin demora, pero solo con cepas de calidad, que producen vino y no zurrapa! (...) Aquello que no pudo conseguir la buena razón lo obtuvo, silenciosamente, y con éxito admirable, la taumaturga Phylloxera! Ella salvó la viticultura nacional! Es una benemérita...!"<sup>25</sup>*

### **Los cultivadores de la viña: inmigrantes y grandes propietarios**

Otro elemento que resulta interesante analizar es el perfil del productor vitivinícola entre 1880 y 1930. En ese período, es posible detectar dos tipos de agentes dedicados a la producción vitivinícola. En primer lugar, encontramos interesantes experiencias por parte de la población de los núcleos coloniales oficiales, formados por inmigrantes italianos, que intentaron introducir el cultivo de la viña y fabricar vino en las tierras de las colonias localizadas en las cercanías de la capital. El otro grupo estaba representado por algunos hombres "ilustrados" de la clase propietaria rural que, imbuidos por un ideal de progreso, veían en la diversificación agrícola y, en función de ésta, en la implantación de la producción vitivinícola, el camino más adecuado para la prosperidad del país.

#### **a- La elite ilustrada y la "aventura" vitivinícola**

El segundo tipo de cultivadores estaba representado por algunos sectores pertenecientes a la clase agraria ilustrada de la época. Así, podemos decir que la principal característica de la vitivinicultura del siglo XIX era la de ser un cultivo

---

<sup>25</sup> Bueno, A. de C. "Rehabilitemos O Vinho Nacional" En *O Campo* Anno 6 N° 5. Pp. 44.



fundamentalmente aristocrático, una "aventura" desarrollada dentro de algunas chacras y quintas de hacendados y propietarios. De este modo, la vitivinicultura de este periodo aparecía asociada a la aristocracia rural, lo que puede ser comprobado por los nombres de los agricultores de la viña en la capital paulista: John Rudge, Cel. José Ignácio de Araújo, Cons. João da Silva Carrão, Horacio Tower Fogg, Antônio Rocha Leão, João Bohemer, y Joaquim Marcellino da Silva, todos ellos "distinguidos ciudadanos" según cita el presidente de la provincia de San Pablo en su informe de 1872.<sup>26</sup>

Con la crisis del café en el paso del siglo XIX al XX, algunos sectores de la clase propietaria rural intentaron restaurar la situación agrícola mediante una diversificación de la agricultura nacional, con el objetivo de abrir mayor espacio a la producción de géneros que tenían menores posibilidades de colocación en el mercado mundial. Fueron esos grupos de propietarios "ilustrados" los defensores de un nuevo padrón de desempeño de la agricultura, desplazando la extrema especialización productiva para garantizar nuevas alternativas económicas.

De esta forma, podríamos establecer tres tipos diferentes de agentes dentro de ese movimiento de diversificación de la agricultura. El primer tipo estaba constituido por aquellos con formación técnica, en su mayoría originarios de áreas cafeteras decadentes y que veían en el policultivo la salida para los problemas planteados por la crisis del café. Estos hombres intentaron concientizar a la sociedad de la necesidad de incentivar el cultivo de múltiples productos, visando a la superación de los problemas económicos regionales.<sup>27</sup> La vitivinicultura formaba parte de ese plan de diversificación.

El segundo tipo consistía en los políticos profesionales que pretendían retomar la prosperidad en las áreas donde tenían su base de poder tratando de establecer instrumentos tarifarios y fiscales para apoyar la diversificación.<sup>28</sup> El tercer grupo estaba formado por los grandes hacendados ligados a las áreas cafeteras más prósperas, preocupados sin embargo en establecer cultivos alternativos ante la posibilidad de futuras fluctuaciones del comercio exportador. La idea era fomentar nuevos productos para mejorar más aún el desempeño del complejo agroexportador.

Para la clase de los propietarios, la producción vitivinícola era realizada como un intento de diversificación y complemento de la producción del café para continuar garantizando, mediante un aumento de la producción agrícola, el funcionamiento de la estructura agraria. Racionalizar la producción para tornarla más eficiente era la meta de estos hombres y para conseguirlo eran indicadas dos vías: la diversificación de los cultivos y la modernización del trabajo, esta última realizada mediante la adopción de métodos intensivos de plantación, selección y mejoramiento de las variedades y utilización de nuevas técnicas en la elaboración de los productos finales.

---

<sup>26</sup> Lima, F. X. P. **História econômica, política e industrial do Brasil**. Companhia Editora Nacional, São Paulo, 1976. Pp. 106.

<sup>27</sup> Mendonça, S. R. **O Ruralismo Brasileiro (1888-1930)**. Hucitec, São Paulo, 1997. Pp. 27-28.

<sup>28</sup> Mendonça, S. R. Op. Cit. Pp. 28.

## **b- Inmigración, colonización y vitivinicultura: los primeros intentos**

Los primeros inmigrantes dedicados al cultivo de la viña en San Pablo fueron colonos italianos que llegaron al estado en el último cuarto del siglo XIX y comenzaron a cultivar la viña y a elaborar el vino principalmente para consumo de la familia, del núcleo colonial y, en ciertos casos, para venta en la capital paulista. Esas tentativas fueron efímeras y para fines del siglo XIX las viñas habían casi desaparecido de las tierras de los núcleos coloniales.

Las primeras experiencias realizadas por los inmigrantes comenzaron poco tiempo después de su llegada a tierras paulistas. Sin embargo las características de la producción vitivinícola adquirieron características locales. Como opinaba Mattos:

*"(...) ellos no trajeron consigo ni la viña ni el pensamiento de cultivarla. Fue después de estar aquí y de observar la prosperidad de algunos viñedos que ellos comenzaron a plantarlos en su quinta, con preocupaciones puramente domésticas, como de hecho le imponía su condición de colono."*<sup>29</sup>

Los núcleos coloniales fueron pensados en términos de una situación de dependencia del cultivo del café, producción que se expandió con la consolidación del sistema de colonato. Este régimen de trabajo consistía en un contrato de trabajo por un año, estableciendo que el trabajador rural recibiría una cierta cantidad mensual para tratar las plantas de café, otra cantidad por día de trabajo para el hacendado, fuera del cafetal, y, en la época de la cosecha, otra cantidad proporcional a la cantidad de café cosechado. Además, el colono tenía derecho a hacer cultivos intercalados entre las plantas de café o en una área para ese fin designada por el hacendado.

De esa forma, los colonos tenían delante de sí la posibilidad de la producción de alimentos para su propio consumo, incentivada además por la carestía de bienes domésticos que afectaba a la población urbana de la capital y a los hacendados. La producción de bienes para la propia subsistencia en las colonias posibilitó el desarrollo y diversificación de la agricultura paulista.

Dentro de esa ampliación agrícola, realizada en función del café y limitada a aquellos terrenos intercafeteros, los intentos vitivinícolas constituyeron experiencias interesantes en algunas colonias oficiales de inmigrantes italianos. Pero, si bien la producción vinícola llegó a ser la actividad principal en algunas colonias durante la década de 1880, esos intentos fueron efímeros ya que, a finales del siglo, los cultivos fueron abandonados casi por completo.

En ese aspecto, fue interesante el ejemplo del núcleo colonial de San Caetano, ya que en él se identifican las principales características del proceso arriba descrito. El núcleo de San Caetano abarcaba gran parte del actual Municipio de San Caetano do Sul, en los suburbios de San Pablo, y fue instalado en 1877, junto con los

---

<sup>29</sup> Mattos, D. L. de. **Vinhedos e viticultores de San Roque e Jundiá (São Paulo)** Faculdade de Ciências Econômicas e Administrativas da Universidade de São Paulo, São Paulo, 1958. Pp. 15.

núcleos de San Bernardo, Glória y Sant ' Anna, con la intención de desarrollar la pequeña producción agrícola volcada para el mercado interno, en contraste con la gran agricultura de exportación.<sup>30</sup> Así, la introducción de la viña constituye la modificación más importante en la vida agrícola del núcleo colonial, importancia fundamentada en la relevancia que adquirió, en muy poco tiempo, el vino producido.

El cultivo de las vides ocupaba una área relativamente pequeña, de aproximadamente 20 hectáreas, sin embargo, la vinicultura pasó a ser la principal fuente de rendimiento del núcleo colonial. Emílio Rossi, colono de San Caetano, escribió dos interesantes relatos sobre la situación de la vitivinicultura en esa época. Rossi estimaba en 1888 que cada propiedad de los colonos tenía de 1000 a 5000 pies; y que cada 100 pies de viña, siendo bien cultivada, daba 4 pipas de vino, tanto en el núcleo de San Caetano, como en los de San Bernardo, Glória e Sant'Anna<sup>31</sup>.

En contraste con los datos de los salarios medios para los colonos en la época, es evidente que la vinicultura aumentó las ganancias de los colonos a un nivel bastante más alto de lo que podrían alcanzar en otro trabajo rural, lo que explica que para el año 1887 la producción de vino representaba el 75% de la producción total de la colonia. En este contexto, las expectativas de los colonos aumentaron llegándose a pensar hasta en la posibilidad de sustituir los vinos extranjeros.

*"(...) con el correr de los tiempos, la provincia de Sao Pablo no precisará importar más vinos extranjeros, porque la fabricación de los vinos nacionales, de año en año, va aumentando y las calidades se vuelven más preciosas (...) A pesar de encontrarse personas que duden de la calidad de la viticultura, garantizamos el más próspero desarrollo del progreso de la futura fuente de renta de esta industria en la fértil Provincia de San Pablo, con la plantación de las viñas que han habido en estos últimos años, principalmente en los núcleos coloniales de la Provincia, y por ahí podrán evaluar la dedicación de los inmigrantes italianos"*<sup>32</sup>

Aunque esa manifestación optimista pueda resultar clarificadora de las expectativas y esperanzas de los colonos, no es posible confiar en la buena calidad del vino fabricado. Eso porque aún no estaban dadas ni las condiciones técnicas, tanto del cultivo de la viña (especies de vides inadecuadas, falta de abonos en el suelo, localización de los terrenos, poda, etc.) como de la elaboración del vino (desconocimiento del tiempo de fermentación y de las mejores variedades para vinificación, falta de implementos y máquinas, vasijas de maderas con mal olor); ni las condiciones económicas. La persistencia de la agricultura de exportación como fundamento de la economía constituía un

---

<sup>30</sup> Martins, J.de S. **Subúrbio: Vida Cotidiana e História no Subúrbio da Cidade de São Paulo: San Caetano, do fim do Império ao fim da República Velha.** Hucitec/ Prefeitura de San Caetano, São Paulo, 1992. Pp. 80.

<sup>31</sup> Rossi, E. Op. Cit. Pp. 34.

<sup>32</sup> Cf. Rossi, E. Op. Cit. Pp. 34. Pp. 126.

freno a los intentos de diversificación agrícola y, dentro de ésta, a la instauración de una economía vinícola.

Esa relativa prosperidad de la vinicultura en el núcleo de San Caetano fue afectada por una serie de hechos económicos y climáticos. De este modo, encontramos una declinación drástica de la productividad agrícola de 1887 para 1888 por causa de la irregularidad del clima durante 1888: lluvias continuadas que impidieron plantar; granizo que dañó las plantaciones y finalmente un sol demasiado abrasador, que llegó a completar la destrucción general.

Otro factor importante fue la presencia de enfermedades y plagas, principalmente la peronospora, filoxera y atracnose, que atacaron las plantas y provocaron grandes daños en las viñas. De este modo, la caída en la producción vitivinícola debe haber reducido seriamente los rendimientos de los colonos, que no pudieron ser compensados por una elevación del precio de los vinos, ya que esa producción estaba volcada para un mercado constituido por las clases de menor poder adquisitivo.

Fuentes diversas comprueban esta caída en la producción de vino. Aunque, en el Municipio de San Bernardo, en 1894, de 805 establecimientos agrícolas enrolados, 798 aún se dedicasen al cultivo de la vid y la producción del vino, su producción media era de 531 litros por mil pies.<sup>33</sup> Esto es, poco más de una pipa cada mil pies, cuando en 1887, en San Caetano, se obtenían 6,5 pipas. Comparando la productividad de este último núcleo de San Caetano del año 1887 para 1888, se observa que, si bien la cantidad de viñas continuaba creciendo, la producción de vinos cayó de 6,5 pipas cada mil pies para 0,4 pipas, tal como muestra el cuadro siguiente:<sup>34</sup>

### Productividad Agrícola del Núcleo Colonial de San Caetano

Producto	1887			1888		
	Plantío	Cosecha	proporción	Plantío	Cosecha	Proporción
Uva/vino	65 390 plantas	428 pipas	6,5 :1000	65 748 plantas	24,5 pipas	0,4 :1000

<sup>33</sup> Relatorio presentado al Ciudadano Dr. Alfredo Pujol, Secretario de los negocios del Interior del estado de S. Pablo, por el Director de la Repartición de Estadística y Archivo, Dr. Antônio de Toledo San Piza. En el 30 de septiembre de 1895. São Paulo, Typographia da Companhia Industrial de São Paulo, 1896. Pp. 148 (anexo). In Martins, J. de S. Op. Cit. Pp. 128.

<sup>34</sup> El cuadro fue elaborado según el Relatorio presentado al Exmo. Sr. Presidente da Província de São Paulo por la Comisión Central de Estatística, Typ. King, São Paulo, 1888. También se utilizó el trabajo de Rodrigues Antunes Junior, J. Relatorios de los Trabajos de la Extinta Comisión de tierras y colonización de la provincia de São Paulo presentado al Sr. Dr. João Bernardo Da Silva, Inspector Especial de la Província de São Paulo. São Paulo, 1889.

Eso, a su vez, significó una caída en el valor de la producción vinícola en relación a la producción agrícola total del núcleo:<sup>35</sup>

### Valor de Producción Agrícola del Núcleo Colonial de San Caetano (SP)

PRODUCTO	1887	1888
	% da Produção Total	% da Produção Total
Papas	5,1	24,5
Porotos	3,6	0,9
Maíz	3,6	7,1
Harina de Mandioca	0,5	2,6
Vino	75,5	11,6
Frutas	11,6	47,7
Forraje	0,1	— —
Repollo	— —	5,6
TOTALES	100,00	100,00

Así, podemos observar que para fines del siglo XIX, la vitivinicultura, iniciada con cierto suceso, llegó a declinar, y hasta casi desaparecer del paisaje paulista. Además de los factores ya explicitados, podemos decir que la principal causa de esos fracasos vitivinícolas y del destino de los colonos fue la inestabilidad en las políticas gubernamentales en cuanto al destino de los núcleos coloniales.

A pesar de todas las dificultades por las cuales pasó la vitivinicultura, lo que sugería su desaparecimiento del territorio paulista, la situación comenzó a cambiar paulatinamente en las primeras décadas del siglo XX, dando inicio a una segunda fase de expansión de la producción de vid y vino, delimitada entre 1930 y 1950. Aún sin ser superados, en el período siguiente, todos los problemas que mencionamos anteriormente, gran parte de ellos serían revertidos gracias a la confluencia de una serie de factores, que serán analizados en posteriores trabajos.

<sup>35</sup> Idem ant.