

La industria en sí misma, es más o menos primitiva, salvo algunos establecimientos como «El Trapiche», donde se elaboran vinos de diversos tipos y champagne. Asimismo, este establecimiento no cuenta con un personal seleccionado a tal fin.

Las bodegas reducidas, que pertenecen a pequeños propietarios que elaboran el producto de sus parcelas de tierra plantadas de viña, emplean excepcionalmente y en época de cosecha, algún personal reducido, pero la casi totalidad del trabajo es realizado por la familia del pequeño propietario, que pasa del trabajo vitícola al vinícola, sin ningún inconveniente ni ninguna alternativa, precisamente porque el trabajo en las bodegas, como ya lo tengo dicho, no es un trabajo especializado.

El mismo fenómeno se reproduce con el resto del personal, o la inmensa mayoría. En las bodegas, consideradas en general, los trabajadores son los mismos que antes se dedicaban a cuidar las viñas u a otras actividades. Terminada la época de la vendimia, las bodegas despiden la mayor parte de sus trabajadores, de modo que para el mes de Junio solo quedan muy pocos obreros en el interior de las mismas. Esos trabajadores despedidos tienen que dedicarse a otras tareas si es que encuentran alguna oportunidad para aplicar su fuerza de trabajo.

Es por ello que en esa época, principalmente, y en pleno invierno, aumenta el índice de desocupados en la Provincia de Mendoza, por cuanto los obreros despedidos ya no encuentran trabajo en ninguna parte pues los viñedos han sido contratados totalmente en esa fecha.

En las bodegas, ya lo he expresado, queda siempre, un personal permanente, reducido. Son los mecánicos, los carpinteros, enólogos, toneleros, capataces (que trabajan ellos también), chauffeurs y algún otro más.

De estos trabajadores, los que suelen ser más numerosos, (sin pasar nunca de cinco o seis son los toneleros. Como la exportación del vino que hacen las bodegas, se realiza por medio de cascos, existe siempre un movimiento de vasija, que alcanza más o menos a 500.000 por año, que circula por determinadas regiones del país, y vuelve a Mendoza.

Los toneleros se encargan de construir nuevos cascos o arreglarlos.

La tarea se extiende también a las cubas y toneles. Puede decirse que después de los enólogos (que en Mendoza, en la mayoría de los casos, son gente práctica y no diplomada), los toneleros son los únicos trabajadores de las bodegas que requieren un conocimiento especial previo de su oficio.

Dos causas han influido para que este sector de trabajadores hayan visto rebajar sus salarios y disminuir al mismo tiempo, sus posibilidades de trabajo.

En los últimos años, especialmente, las grandes bodegas, han recurrido a la construcción de piletas de cemento armado para contener los vinos, suplantando, por su intermedio, el uso de las cubas y toneles, con lo que disminuyó considerablemente el trabajo de los toneleros.

Además, el transporte de grandes masas de vinos ya no se realiza en la Provincia por medio de barriles o bordalesas, tal como ocurrió durante muchos años, sino que dicho transporte se hace por medio de tanques automóviles. Esto también ha venido a incidir como causa concomitante, sobre la ya indicada.

Los toneleros en los tiempos de bonanza, ganaban hasta diez pesos por día, en épocas determinadas del año. El trabajo se hacía y se hace generalmente, por pieza. En los mejores tiempos se llegó a pagar hasta un peso por casco. Hoy, oscilan los mismos precios por pieza de cuarenta a sesenta centavos. Asi-

mismo, no tienen trabajo continuado y se encuentran en una situación de inseguridad.

Los toneleros, dentro del sector de los llamados trabajadores de las bodegas, son los verdaderos obreros calificados. Cuando existió alguna organización importante y sería de estos trabajadores, los toneleros fueron el eje de la misma.

Otra categoría de trabajadores de las bodegas, que conviene mencionar son aquellos que se dedican al transporte del vino o de la uva.

Hasta hace unos diez años, este transporte se hacía, en su casi totalidad, por medio de carros tirados a mulas.

Las bordalesas de vino vendidas por los pequeños productores a las grandes bodegas o el vino exportado por estas, por intermedio del ferrocarril, se hacía de esa manera. Los salarios percibidos por los llamados «carreros» (en su mayoría criollos) no fueron nunca superiores sino en pocos centavos al resto de los trabajadores.

En la época de la vendimia, sin embargo, se pagaban salarios más altos, que a veces doblaban el salario corriente, llegando a seis y siete pesos por día.

Pero esta gente no tenía horarios y a veces, debía trabajar doce o trece horas por día en faenas rudas y pesadas que no consistían solamente en transportar sino en cargar el producto.

Las bodegas tenían sus propios carros, aperos y mulas. Muy rara vez, se recurría al alquiler de carros cuyos dueños (pobre gente que no tenía otro capital) alquilaban a los establecimientos.

En la actualidad casi todo el transporte se realiza por medio de camiones. En algunos casos dichos vehículos pertenecen a las bodegas. En otros se alquilan a propietarios particulares, mediante un pago determinado por viaje. Los dueños de los camiones, generalmente son ellos mismos que realizan el trabajo, y suelen, de esta manera, ganar buenos jornales durante dos o tres meses, que oscilan de 15 a 20 pesos por día. Después de la cosecha se encuentran, sin embargo, con sus vehículos destartados y sin que aún hayan sido pagados, pues, casi siempre, han sido adquiridos a crédito.

b) LOS TRABAJADORES DE LA AGRICULTURA PROPIAMENTE DICHA

Según las cifras estadísticas que ya he mencionado, fuera de los viñedos, los cultivos más importantes son los de alfalfa, maíz, papas, verduras, legumbres y frutas.

En lo que se refiere al cultivo de las legumbres y verduras, existen en Mendoza una cantidad considerable de parcelas reducidas, que se destinan a este género de producción. Están diseminadas por toda la Provincia y en la Ciudad misma, casi en el centro, las hay.

Estas parcelas son trabajadas por sus mismos propietarios o arrendatarios. Ellos mismos, llevan sus productos a las ferias y, en algunos casos los venden en carretelas, como verduleros.

Se trata, en su mayoría, de campesinos italianos o españoles que ponen una dedicación verdaderamente ejemplar en el cultivo de sus tierras, que exigen un cuidado permanente.

Estas parcelas llamadas «chacras» son granjas rudimentarias e incompletas. En ellas trabaja toda la familia del campesino, y, a veces, se toman jornaleros que viven, en algunos casos, con el chacarero. Estos trabajadores perciben salarios miserables. No son muy elevadas tampoco, las ganancias del granjero propiamente dicho, porque, como lo tengo expresado, trabaja él también con su mujer y sus hijos.

Los jornaleros en estos casos, reciben un peso cincuenta, o dos por día, salario que se reduce a la mitad, cuando ellos habitan con los chacareros.

El cultivo de la papa, que también ha cobrado un incremento importante en los últimos años, se realiza en parte en estas chacras o en extensiones mayores de tierra.

En este último caso, que es el más frecuente, los propietarios de la tierra celebran verdaderos contratos de aparcería con quienes realizan todo el trabajo. Se les da tierra y semilla, y en la cosecha se reparten el producto. A veces, se les entrega el 50% una vez deducidos los importes de las semillas, abonos, animales, etc. En la mayor parte de los casos no alcanza el porcentaje a tanto.

Cuando intervienen arrendatarios de las tierras, las condiciones de los trabajadores son aún peores.

En estos casos también se emplean jornaleros, que son explotados tanto o más que aquellos que trabajan en las chacras. No perciben nunca un salario superior a un peso.

En lo que se refiere a los trabajos de la fruticultura, se dedican a los mismos campesinos que perciben una remuneración mensual o un porcentaje, o se realizan directamente por jornaleros que perciben un salario más elevado que los demás trabajadores agrícolas, pero que no pasa nunca de los dos o tres pesos por día.

c) LOS TRABAJADORES DE LAS VIÑAS

De las noventa y un mil hectáreas de viña que existen en Mendoza, solamente quince mil son trabajadas por sus propietarios.

LOS PEQUEÑOS PROPIETARIOS.— De más está decir, que —en estos casos— se trata de parcelas que no exceden en general de veinte hectáreas. La casi totalidad de estos pequeños propietarios, han sido, a su vez, trabajadores.

Este sector de pequeños propietarios trabaja el mismo las parcelas cultivadas, con sus familias. En muchos casos vinifican ellos mismos su producción y venden el vino «por traslado», es decir, que no lo exportan fuera de la Provincia, sino que lo venden a bodegas más fuertes, locales. Otras veces venden su uva.

Estas pequeñas parcelas están muy bien cultivadas y constituyen, casi siempre, verdaderas granjas, pues en ellas se cultivan no solamente, las vides, sino también frutales, olivares, verduras, se crían aves, animales, etc.

Estos pequeños propietarios o pequeños campesinos siguen conservando, como que son extranjeros en su mayor parte, las características que tiene el campesino en sus países de origen: Italia y España. No se diferencian, por otra parte, del resto de los trabajadores de las viñas o «contratistas». Tienen la misma indumentaria y la misma psicología. Las diferencias únicamente el hecho o la circunstancia de que unos son dueños de los medios de producción y los otros no. Esto es todo. Pero no hay entre ellos, como no podría haberlo, un distanciamiento visible. En el fondo ello se debe a que tanto unos como otros pertenecen a una misma categoría social y que los trabajadores de las viñas aspiran, como buenos campesinos que son, a convertirse en pequeños propietarios.

COMO SE TRABAJAN LOS VIÑEDOS

El trabajo de los viñedos, no es sencillo ni liviano. La vid exige una atención continuada durante todo el año. Terminada la cosecha de la uva, es preciso regar los camellones o hiladas de cepas. Es necesario arar la tierra poco después, operación que se repite cuatro veces, por lo menos, durante el resto del año. Este trabajo se realiza con animales, y camellón y por camellón que se recorren, a veces, con seis o siete surcos cada uno. Desde junio hasta agosto y, a veces, parte de

Setiembre, se podan las cepas. Simultáneamente se atan, uno por uno, los dos, tres o cuatro «cargadores» o brazos podados de cada cepa, sobre los alambres de las hiladas. Cuando brotan las plantas, es preciso revisarlas una por una y arrancar todos aquellos brotes que no sean de los cargadores (de los que saldrán más tarde los recimos.)

Poco después, hay que envolver alrededor del alambre superior de las hiladas, los brazos ya desarrollados y cubiertos de pampas, de las cepas. Más adelante hay que cortar los brotes que aparecen con una fuerza inusitada. Durante todo este tiempo, siguen las araduras y los riegos. Cuando empiezan los calores es necesario realizar uno de los trabajos más pesados y agobiadores: «la limpieza de surcos», que consiste en sacar desde bajo las cepas, en largos camellones de más de cien metros, toda la tierra, dejando un verdadero caminito sin obstáculos para que el agua turbia y limosa de las acequias pueda tonificar las cepas.

Luego, en Abril, viene la cosecha de la uva, y el ciclo empieza de nuevo.

Quiere decir, que el cuidado de las viñas requiere una atención continua.

Pero eso se explica que casi no existen en Mendoza viñedos que se trabajen por medio de jornaleros. Un trabajo de esta naturaleza exigiría mayores gastos a los dueños de las tierras y un mayor control. En cambio, mediante la explotación sistemática de los campesinos y sus familiares, la cosa se vuelve más cómoda y fácil.

No puede decirse que en Mendoza existan latifundios, tratándose de viñas, pues la naturaleza de esta clase de cultivo, impide la existencia de grandes extensiones. En general puede decirse que a propiedad se encuentra subdividida. Pero exceptuando las quince mil hectáreas a que se ha hecho referencia, trabajadas por sus propietarios, la subdivisión de la propiedad vitícola en Mendoza, es una subdivisión entre las burguesías pues veinte hectáreas de viña, por ejemplo, han llegado a valer ciento veinte mil pesos, y en algunos lugares como Chacras de Coria, doscientos mil...

Existen tres grupos generales o tipos de contratos (verbales o escritos para trabajar las viñas)

CONTRATOS A PORCENTAJE

El primero de ellos consiste en el pacto por el cual el propietario de los viñedos entrega la totalidad de los mismos, o una parte de ellos, a un llamado «contratista», para que este trabaje durante todo el año agrícola, recibiendo al final una retribución de un tanto por ciento sobre la producción de la extensión trabajada.

Estos trabajadores de las viñas, como lo demás que se encuentran en las mismas condiciones, se denominan «contratistas», porque trabajan sobre la base de contratos que, en la inmensa mayoría de los casos no existen como convenios verbales, colocándose en situación desventajosa cuando se producen conflictos con los patronos.

El porcentaje que les corresponde varía de un 20 a un 50%, según la productividad de las viñas y según el precio de la uva. A mayor productividad, reciben un porcentaje menor. A mayor precio de la uva, ocurre lo mismo.

El sector de «contratistas» que trabaja en estas condiciones, corre el riesgo de perder total o parcialmente su trabajo, debido a cualquier factor atmosférico adverso (granizo, heladas, etc.)

Sin embargo, en los años en que la uva ha tenido un precio elevado, esta gente ha ganado buenos pesos. Es así que el 90% de los propietarios de viñedos de