



GOBIERNO DE MENDOZA

MUSEO VITIVINICOLA

La pequeña plazuela Filepe Rutini, en el distrito de Coquimbito, MAIPU, es la primera señal ante la que el visitante tiene que detenerse para torcer luego su marcha hacia Viñas San Felipe. Un trecho corto de tierra abrirá paso al visitante para hallar luego lo que busca: la vieja casona estilo colonial pintada de rosa que encierra en su regazo a la colección de piezas más simbólica de la Argentina en lo que hace a nuestro acervo vitivinícola.

Una pesada verja de hierro negro indica el espacio de ingreso al cortijo. Distintos carruajes; sulkis", "brecks" y "mariposas", utilizados a principios de siglo por la familia para recorrer la finca, y carros con canecas que eran tiradas en 1900 por mulas, hoy suplidas por el camión con carpa impermeable revelan su fisonomía particular en el viejo y ancho patio de las bodegas donde los carreros se reunían para arreglar cuentas y festejar el fin de la cosecha.

El doctor Rodolfo Reina Rutini, nieto del fundador, nos narra la historia - común a otros inmigrantes - de don Felipe, que llegó a estos parajes en la década del 80. Provenía de una vieja familia de Le Marche (Italia), la antigua Etruria, donde poseía en las laderas de una colina; una parcela de viñedos bordeada con robles. La ambición del joven Rutini por ampliar su horizonte le dirigió a "la América", tierra de promisión.

El flamante licenciado en agricultura, que había obtenido dos años antes su título de la Real Escuela de Ascole Piceno, no solo trajo teorías sino experiencia adquirida en su propia heredad. Tenía recursos propios y un lema que le acompañó a él y a sus generaciones venideras: "Labor y perseverancia". Llegó a Rodeo del Medio, al fundo del general Rufino Ortega donde - según el historiador Edmundo Correas- "hay indios mansos traídos del desierto". En el mismo acantonamiento trazó el parque del militar que durante muchos años y hasta en la actualidad fue lugar de recreo público. Luego de un corto período de ambientación plantó sus primeros viñedos en el entonces inhóspito Coquimbito del departamento Maipú. En 1895 construyó el primer cuerpo de la Bodega La Rural, fecha que históricamente coincide con el segundo nacional de población, que arrojó en Mendoza un total de 4.000 italianos sobre 116.000 habitantes.

Dotó al incipiente establecimiento de vasijas de roble traídas de Nancy, Francia. Allí elaboró las uvas Trebbiano Fiorentino y //



GOBIERNO DE MENDOZA

//Sangiovetto Piccolo, de su tierra natal, y las francesas Cabernet y Malveck. Sorteando igual que miles de inmigrantes, nativos y criollos, sinsabores, accidentes climáticos y crisis cíclicas, conservó el cariño al cultivo de las vides finas y a la elaboración y cuidado artesanal de sus vinos. Sus siete hijos, varones y mujeres, de los que hoy le sobreviven seis, y sus descendientes continuaron la labor del pionero y ampliaron los viñedos hacia fértiles valles de esta provincia.

El hijo mayor de don Felipe Rutini, Francisco, actual presidente de la sociedad, fue quien hace aproximadamente 15 años inició esta obra-homenaje, continuada hoy por miembros de las generaciones posteriores y en especial por su nieto Rodolfo, alma de la búsqueda, atesoramiento y conservación de 400 reliquias entre piezas mayores y menores de nuestra particular historia de la vitivinicultura.

"La vitivinicultura- dice el empresario- va más allá de ser una actividad con fines de lucro exclusivamente. Tiene un arrastre de siglos. Es portadora de alegría, de festejo... Por algo debe ser que en los Evangelios se citan las uvas de las cepas, el vino. Su pureza está íntimamente ligada a la historia de los pueblos.

Nosotros sentimos que estamos en algo que tiene alma, no solo tuercas".

El respeto y la admiración por la obra llevada a cabo por los pioneros primitivos llevó a don Federico Rutini a tratar primero de preservar elementos vinculados con la etapa romántica de la vitivinicultura argentina, es decir aquella que sufre la gran transformación con la llegada del ferrocarril y los inmigrantes, entre 1884 y 1910. Posteriormente surge la idea de reunir todo lo vinculado con los elementos de trabajo, máquinas y herramientas y con el pasar del tiempo aquella iniciativa se amplió incorporando piezas de vitivinicultura colonial y su transformación hacia la tecnificación.

"Este museo -dice Rodolfo Reina Rutini- no solo es un homenaje a un solo pionero, sino al pionero en general, que no tiene nacionalidad, ya que lo mismo puede ser un criollo, un francés o un italiano. Es decir es un homenaje a la obra, al trabajo creativo, a la transformación de la economía y del nivel de vida de una región y sus habitantes".

Un embriagante olor a vino envuelve la atmosfera fresca del antiguo salón que oficiaba de depósito de bordelesas. Los pisos de adoquines y de madera de quebracho y los muros que remataban en techos de caña, barro y cinc encieran en perfecto....

///



GOBIERNO DE MENDOZA

///marco las piezas del museo, sutilmente iluminadas por varias lámparas colgantes a carburo. Silenciosos pasillos conducen a los antiguos toneles de roble de Nancy, alineados unos junto al otro de donde seguramente emanará el exquisito aroma del vino, que se conserva y añeja por años.

Un antiguo lagar de cuero de buey es lo primero, sin duda, llama la atención del visitante. Sostenido por varias estacas clavadas en el suelo, conserva aún la cola del animal, que oficiaba de caño de descarga. Al verlo cuesta imaginar al criollo que tomado de un lazo -unido a dos horcones- pisaba la uva que contenía el lagar. El hombre prácticamente bailaba con suavidad sobre la uva y el lagar sosteniéndose mientras en mosto pasaba por la cola del animal al noque -balde de cuero - y de allí a las enormes tinajas donde fermentaba.

Pero la pieza más valiosa del museo para su coleccionista es la primera moledora de uvas que usó don Felipe Rutini y que, manejada con un volante a mano, habrá obtenido con seguridad algún buen vino tinto, grueso como los que caracterizaba los de esa época. "Desde el punto de vista económico -señala el doctor Reina Rutini- carece de objeto pensar en un valor que esté por encima de lo que significa, este homenaje al pionero, a su labor y tesón que no puede medirse con moneda venal, sino más bien con valores de orden moral".

Máquinas que se utilizaban accionadas a mano como bombas, filtros, moledoras, se ubican en la entrada en tanto que un lugar importante lo conforman las piezas vinculadas con la tonelería: Herramientas y bancos de trabajo contribuían a fines y principios de siglo al mantenimiento de los toneles, los que junto con las cubas eran elementos fundamentales en una bodega y por lo tanto también su reparación y conservación.

En un rincón de museo hay un enorme pilón de cobre trabajado a mano de un metro de diámetro que se utilizaba en la época colonial para elaborar el arrope o concentrado de jugos de uva, antecesor podría decirse, del concentrador de mostos. Las bombas para trasegar vinos, con sus volantes manuales, llaman la atención por el brillo de sus bronces y cobre. Tampoco están ajenos los distintos modelos de filtros para vinos, siendo el más antiguo el del año 1897.

A medida que uno avanza en el museo se va introduciendo en distintas etapas de la vitivinicultura, entre ella aquella del pionero, quien entre mediados y fines de siglo pasado transformó la región cuyana en un emporio vitivinícola.



GOBIERNO DE MENDOZA

////A este pionero ha sido dedicada también una parte del museo, que guarda piezas de uso hogareño y costumbristas. Desde la piedra pomez que servía de destiladera para el agua, montada en una estructura de madera y con botijón debajo, a moldes para fundir velas, antiguas petacas de cuero crudo y hasta un arcón de chapas de hierro que tiene pegado en su interior un ejemplar del diario "El Constitucional" de Mendoza, de diciembre de 1873, que habla de malones y guerra en Entre Ríos.

El espíritu religioso del coleccionista trasciende en imaginaria colonial, con cristos y santos de vestir tallado en maderas.

El hombre de campo, estrechamente vinculado al cultivo y transporte de uvas y vinos, tiene también su expresión en el museo a través de espuelas, antiguos aperos, lazos, cinchas tejidas de cuero y botas de potro usadas por los campesinos. Estribos "cabezas de chanco" o "capacho" que utilizaban los carreros que transportaban las uvas testimonian una época dura, de trabajo fuerte, de fe y esperanza.

Un personaje del pasado

El capataz de la tropa recuerda el doctor Reina Rutini - era toda una autoridad y muy respetado; elegante en su vestir, llevaba siempre consigo algún elemento de plata que lo distinguía". El último capataz de carros de la bodega La Rural fue don Loreto Aguilera. Una fotografía suya junto a otros nativos también se encuentra en el museo. "Era un chino grandote - recuerda el empresario - de bigotes abundantes, pañuelo al cuello y leal". "En aquel tiempo evoca - antes que se inventara el sábado inglés era un poco duro reiniciar las tareas el día lunes ya que el domingo, como era costumbre, entre la gente de campo se festejaba con alguna exageración vónica el éxito de las tareas de la semana. Era el famoso "lunes criollo". Y sobre la cosecha de la vid agrega: "los carros, las mulas, los carreros con sus aperos enjaezados con espejuelos y una serie de adornos no eran ajenos a la vendimia ya que representaban el único medio posible para transportar las uvas en grandes canecas de madera que llevaban pesados carros, tirados a veces por más de media docena de mulas. Toda esta fiesta de colores, de movimientos, de mulas, de charla entre carreros y ayudantes; de ruido de espuelas, y colores de fajas han sido reemplazados hoy por modernos camiones que en un viaje probablemente llevan lo que antes precisaba toda una tropa de carros".

Y a medida que nos adentramos en este museo con historia,

////



GOBIERNO DE MENDOZA

//////y de historia, nuestro pasado se revela asimismo en cada una de las piezas. Un antiguo, enorme y panzudo botijón de barro cocido asegurado a la pared con trozos de cuero nos habla del peligro de los temblores y la necesidad que se asegurara su estabilidad.

Máquinas algo más modernas en las que se comenzó a utilizar la fuerza motriz con poleas de madera en la transmisión se emplazan en otro sector, en tanto que, enmarcados en una antigua ventana con barrotes de madera, elementos de uso doméstico y herramientas agrícolas vinculadas con la época colonial muestran otra faceta de la actividad vitivinícola.

Al finalizar el recorrido por este museo enclavado en un lugar con mucha historia no se puede dejar de valorar la inquietud del coleccionista y acompañarlo en su expresión de deseo de que éste no se pierda ni se detenga sino que se acreciente con el tiempo, ya que de esta manera estaremos demostrando a quienes lo ignoran, la nobleza de la actividad que cimentaron nuestros antecesores.



VIÑA SAN FELIPE posee, junto a su bodega, en la localidad de Coquinbito, del Departamento de Maipú, de la Provincia de Mendoza, un Museo erigido en homenaje a los pioneros de la industria Vinícola.

En él se han reunido testimonios de los distintos sistemas de // elaboración y conservación de los vinos desde la Colonia hasta nuestros días.

Allí se encuentran los clásicos lagares de cuero, los de madera; las grandes tinajas de barro cocidos utilizadas en siglos pasados para hacer fermentar los mostos y luego conservar los vinos; las primeras prensas francesas, un sinnúmero de herramientas y maquinarias; ánforas; imágenes santas de madera; carruajes; muebles de época, etc., los que permiten al visitante revivir épocas ya lejanas de la vitivinicultura mendocina y de aquéllos que intervinieron en ella.

LABOR ET PERSEVERANTIA

Fue en 1885 cuando don Felipe Rutini recibió su título de licenciado en Agricultura, en la Real Scuola di Ascoli Piceno. Allí obtuvo los exclusivos conocimientos vitícolas y enológicos condensados durante siglos en las Escuelas Italianas.

Dos años después, viajaba desde sus colinas natales, a los valles andinos de Mendoza. Traía no sólo teorías sino experiencias adquiridas en su propia heredad. Luego de un corto periodo de ambientación plantó los primeros en el entonces, inhóspito Coquinbito del Departamento de Maipú.

En 1895 ya había fundado la Bodega La Rural. Dotó al nuevo establecimiento con vasijas de roble traídas de Nancy, para elaborar las uvas de su tierra de origen y las francesas Cabernet, Malbeck, etc. originando los vinos que luego se conocerían en el mundo, como de Viña San Felipe de la Rural.

Con el correr del tiempo, se incorporaron a Viña San Felipe nuevas variedades de vides: el Riesling del Rhin, el Merlot y Chardonnay de Francia y el Traminer del Tirol.

Se adoptaron las técnicas y procedimientos enológicos más avanzados que en conjunción con las excelentes tierras de las laderas de Maipú, Tupungato y Rivadavia y el propicio microclima producido por el famoso sol mendocino, generaron las grandes marcas de Viña San Felipe

Entre otros los tintos San Felipe Borgoña, Vasija R.F.N. 1899 San Felipe Tinto y Pequeña Vasija; y los blancos Riesling, Gewürz Traminer y el reconocido mundialmente San Felipe Blanco.

Todo ello es resultado de la acción tesonera de cuatro generaciones, las que superando todas las dificultades, incluidos los accidentes climáticos y crisis cíclicas conservó el cariño al cultivo de las //



GOBIERNO DE MENDOZA

//vides finas y a la elaboración y cuidados artesanal de sus vinos.

El mercado interno Argentino ha sido rebasado, exportándose los vinos de Viña San Felipe a distintos lugares del mundo.

En 1978 el Instituto Nacional Vitivinícola otorgó el Primer Premio a la Rural S.A., en mérito a su récord de exportación en vinos finos.

LA RURAL VDOS Y BGAS
MONTECASEROS S/N
COQUINBITO. MAIPU
MENDOZA. TL:972013

MUSEO BODEGA
VIÑA SAN FELIPE