

IN MEMORIAM

JOSÉ ALAZRAQUI

(1874-1930)

EN EL 10º ANIVERSARIO DE SU MUERTE

« Creo que mi obligación es transmitirles,
más que ciencia sola, que la pueden adquirir
sin mi intervención, experiencia racional. »

JOSÉ ALAZRAQUI, *Apuntes de
Enotecnia.*

El 15 de abril de 1930 cerró los ojos al mundo, el eminente profesor José Alazraqui. Dentro de poco habrán transcurrido diez años de su desaparición y aun lo tenemos presente en nuestro espíritu y en nuestro corazón, como si ayer hubiéramos escuchado su cálida voz de maestro, trasunto de su personalidad inconfundible, en sus exposiciones metódicas y claras, plenas de vivacidad y de sugerencias. Con su muerte se abrió un nuevo claro en esa falange de « pioneers » del progreso agrícola del país, a cuyo servicio dió toda su experiencia, sus energías, su fe, su entusiasmo y su fuerza creadora, viendo cristalizada la obra de su vida en el adelanto de las zonas que sintieron el influjo de sus conocimientos profesionales.

Alazraqui fué no sólo un gran técnico, transmitió sello personal a sus enseñanzas y despertó el interés por sus observaciones — las que se practicaban y practican aún — con la gran confianza que sólo él podía inspirar. Fué un gran hombre, de alta envergadura moral, humanista, científica y técnica. Su obra escrita es inferior a sus méritos, pero ha dejado aquella otra que obliga a la gratitud eterna de quienes se beneficiaron: el progreso técnico de nuestras viticultura y vinicultura.

Al diseñar los rasgos más salientes de su vida, queremos rendir un modesto homenaje a su memoria, en el décimo aniversario de su desaparición, a este trabajador infatigable hasta su última hora.

Oriundo de Esmirna (Asia Menor), donde nació el 30 de noviembre de 1874, desde niño se identificó con el espíritu francés de la época, cuya influencia se hacía sentir en la cultura de su patria. A los doce años (1886) es conducido a París, donde realiza sus estudios y cimenta las bases de su capacidad futura. Joven todavía, 22 años, se gradúa de Ingeniero agrícola en Montpellier (1898) y completa sus conocimientos en la Escuela de Horticultura de Versailles y en el Museo de Historia Natural de París.

Posiblemente sintió vocación por la enseñanza desde la edad juvenil. Comprende que sus anhelos no pueden ser colmados en un país de técnica avanzada; señala un territorio en el mapa donde su actividad puede ser fecunda, y es así como lo vemos llegar a Buenos Aires el 1° de mayo de 1900. Solo y sin más recursos que su caudal intelectual, no se amilana ante los primeros tropiezos y trabaja en una imprenta. Su patrón accidental conoce las aptitudes de este joven, que habla imperfectamente el idioma del país, y le encomienda la contabilidad de una estancia de su propiedad en Córdoba, donde realiza una gran plantación forestal.

Pero no es ésa la orientación que ha dado a su vida. Abandona el establecimiento de Ostwald y se traslada a Mendoza, donde trabaja en viñas y bodegas particulares, llegando a explotar por su cuenta algunas fincas en esa provincia y en la de San Juan, desde 1904 hasta julio de 1908, fecha en que inicia su actuación al servicio del Estado.

En esa fecha es designado profesor de la Escuela de Vitivinicultura de Mendoza. Este es el momento en que comienzan a apreciarse sus verdaderas cualidades; espíritu altruísta, dedica sus mejores horas a la enseñanza, desde la cátedra y desde la Jefatura de la Estación Enológica, a la que llegó en febrero de 1911.

Mendoza y San Juan le deben los primeros pasos hacia una técnica racional. En la última realiza importantes experiencias sobre desborre previo de los vinos blancos para suprimir el gusto a «terruño» (1905-8). Más tarde, alejado de Cuyo, su vasta preparación científica y su inclinación a la experimentación, influyen de manera poderosa en las ricas provincias del Oeste. En ellas consiguió desterrar los procedimientos primitivos, conduciendo a la Argentina a figurar en un rango similar a Francia e Italia en técnica enológica. Su labor de investigación se condensa en experiencias sobre bisulfiteo de las vendimias, selección y empleo de levaduras indígenas, elaboración de vinos rosados, empleo del frío artificial en vinificación, vinos y jugo

de uva, estudio de uvas de mesa, tratamiento de los viñedos (riego, poda, etc.), estudio y tratamiento de enfermedades de la vid, el «mildew» especialmente, cultivo y destilación de plantas aromáticas, desecación de frutas y verduras, etc., en San Juan, Mendoza, Concordia y Cafayate.

En 1912, el Ministerio de Agricultura le encomienda la organización y dirección de la Estación Enológica y Agronómica de Concordia (Entre Ríos). La obra realizada, a la cual se contrajo sin desmayo, lo acreditan como auténtico creador de esa importante zona vitícola y enotécnica. Su nombre estará siempre en el recuerdo de los viñateros e industriales de esa margen del Uruguay. Allí, no sólo cumple con la difícil tarea que se le confía, sino que también dedica sus energías a la enseñanza práctica de las ramas que le conciernen y el ansia de experimentación le privó de muchas horas de sueño. En 1918 pasa a la Dirección de Laboratorios, donde continúa dedicado a la investigación hasta 1920.

A pedido del gobierno de Salta, crea y dirige la Estación Enológica de Cafayate, en la cual trabaja durante varios años sin descanso y siempre en procura de la superación de sí mismo. Iniciadas sus tareas en 1917, les dió término en 1923, sin por eso desvincularse por completo de ellas. Como en Mendoza, San Juan y Concordia, en Cafayate su nombre figura en la primera plana y el reconocimiento de su acción será duradero.

Unía a su preparación técnica y científica, una gran cultura. Sus aspiraciones docentes culminaron en la cátedra universitaria. En 1923 se le designa profesor de Microbiología y de Industrias Agrícolas (Iª parte) en la Facultad de Agronomía de La Plata y en 1925 obtiene la cátedra de Industrias Agrícolas (IIª parte) en la similar de Buenos Aires, desempeñándolas hasta que lo sorprende la muerte. En ellas tuvo oportunidad de destacar su alta personalidad. Los que fuimos sus alumnos hemos podido apreciar su fino espíritu filosófico y su gran experiencia de la vida, en el curso de sus enseñanzas y a



través de digresiones, que menudeaban en sus clases, hacía conocer las ideas más elevadas de Claude Bernard, Pasteur, Ramón y Cajal y otros inmortales hombres de ciencia, a las que agregaba aquéllas que su experiencia y circunspección le dictaban. Su palabra era tan sencilla y ágil que conquistaba de inmediato al auditorio más exigente; las sugerencias que de ella emanaban, con frecuencia inclinaban a la meditación.

Su dinamismo no le permitió estar ocioso en las horas libres de sus tareas en cargos oficiales, el que se traduce en una excelente producción, fruto del estudio, la investigación y la experimentación. Su prestigio, consolidado desde sus primeros años y acrecentado con las numerosas pruebas de su capacidad, le permite desempeñar delicadas comisiones relacionadas con problemas de su especialidad. Fué delegado argentino al Congreso internacional de Viticultura de Montpellier (1911), donde presentó una importante memoria sobre *Viticultura argentina*, en la que puso de relieve los progresos técnicos de nuestro país. Presentó dos proyectos sobre la *Necesidad de sancionar una nueva ley de vinos* y la *Defensa contra la filoxera* (Congreso nacional de comercio e industrias, Mendoza, 1913); en el mismo año acompañó al profesor Ravaz en su jira por las zonas vitícolas del país. Llevó una *Memoria sobre patología vitícola argentina* al Congreso internacional de Lyon (1914). Escribió un concienzudo *Estudio preparatorio sobre ley de vinos* (1914). A pedido del doctor Horacio Calderón asesoró al Ministerio de Agricultura con un *Estudio completo de una nueva ley de vinos* (1915).

Sus trabajos de investigación y experimentación han quedado en numerosas publicaciones, algunas ya citadas, que ponen de relieve sus destacadas cualidades de escritor llano y reflejan sus profundos conocimientos en la materia. Entre sus escritos podemos señalar: *Levaduras seleccionadas y bisulfitaje en la vinificación cuyana* (1916), *La viticultura en Argentine* (1911), *La viticultura nacional frente a la política libre-cambista* (1913), *Las enfermedades de la vid y el viñedo de Concordia* (1914), *Problemas económicos de la viticultura argentina* (1914), *Temas de Enología* (1920), *Crianza de vinos en las riñas del sud* (1925), *Examen crítico de la industria vinícola Argentina* (1926), *Apuntes de Enotecnia* (1927), *Los factores del vino en la Argentina* (1929), *Temas de viticultura en San Nicolás: lo que deberá ser la viticultura nicoleña* (1928), etc.

A través de la lectura de sus escritos puede formarse un amplio concepto de la personalidad del ingeniero Alazraqui: sólida prepara-

ción técnica y científica, amplia cultura, agudo espíritu crítico, mordaz censor de malas prácticas, observador conspicuo, sano consejero, trabajador infatigable, experimentador serio.

Recordemos siempre con cariño al que fué nuestro maestro y amigo.

Julio L. Mulvany.

Transcribimos una síntesis de la obra del ingeniero José Alazraqui, gentilmente facilitada por su hijo Jaime, quien recuerda con gran devoción a su padre.

ACTUACIÓN PRIVADA

1898. Título de Ingeniero agrícola de la Escuela Nacional de Agricultura de Montpellier (Francia). Completa sus estudios en la Escuela de Horticultura de Versailles y en el Museo de Historia Natural de París.

1900. Llega al país. Inicia su vida trabajando en la imprenta de Ostwald y luego lleva la contabilidad de un establecimiento de campo y realiza plantaciones forestales en Córdoba.

1901. Comienza a trabajar en Mendoza, en las bodegas de Arzeno y Cía., D. Núñez Malgor y Herfst, hasta 1904.

1905. Trabaja en viñas y bodegas propias en Desamparados (San Juan) y en Godoy Cruz (Mendoza), hasta 1912.

1912. Dirección técnica de vendimias y vinificación en las bodegas de Bell y Lix Klett, María Sicre y Robinson Hnos. y Cía., en Concordia (Entre Ríos), hasta 1920.

1916. Dirección técnica y administración de viñas y bodegas del Banco Provincial de Salta, en Cafayate, hasta 1923.

ACTUACIÓN OFICIAL

1908. Profesor externo de la Escuela Nacional de Vitivinicultura de Mendoza.

1910. Profesor interno de la misma Escuela.

1911. Jefe de la Estación Enológica de la misma Escuela, hasta 1912.

1912. Director-fundador de la Estación Enológica y Agronómica de Concordia (Entre Ríos), hasta 1918.

1918. Presta servicios en la Dirección de Laboratorios del Ministerio de Agricultura, hasta 1920.

1923. Profesor de Microbiología y de Industrias Agrícolas (I parte) de la Facultad de Agronomía de La Plata, hasta su fallecimiento.

1925. Profesor de Industrias Agrícolas (II parte) en la Facultad de Agronomía y Veterinaria de Buenos Aires, hasta su fallecimiento.

MÉRITOS CONTRAÍDOS

1905. Experiencias sobre desborre previo de vinos blancos para suprimir el gusto a « terruño », en San Juan, hasta 1908.

1908. Estudios sobre *Gomosis bacilar* y *Court noué* en la viñas de Mendoza.

1909. Selección de levaduras vínicas de diferentes zonas de Mendoza.

1910. Comisión vitícola a la provincia de La Rioja.

Presentación de tres Memorias al Congreso Científico de Buenos Aires.

1911. Delegado Oficial del Ministerio de Agricultura de la Nación al Congreso Internacional de Viticultura de Montpellier (Francia), donde presentó una memoria sobre *Viticultura argentina*. Viaje de estudio a viñedos y regiones agrícolas principales de Hungría, Austria, Alemania y Francia.

Comisiones vitícolas a Bahía Blanca, Médanos y Valle Superior del Río Negro, a la provincia de Entre Ríos y algunos viñedos de la provincia de Buenos Aires.

Presentación de una memoria sobre *Viticultura en el litoral y Enseñanza* al Congreso de La Plata.

1912. Organización de la Estación Enológica y Agronómica de Concordia (Entre Ríos) y experiencias de vinificación.

1913. Delegado por Concordia al Congreso Nacional de Comercio e Industrias, en Mendoza, con presentación de dos proyectos sobre *Necesidad de sancionar una nueva ley de vinos* y *Defensa contra la filoxera*.

Designado por la Dirección de Enseñanza Agrícola para acompañar al profesor Ravaz, de la Escuela de Agricultura de Montpellier, en su jira por las zonas vitícolas del país.

Comisión vitícola a la región de Monte Caseros (Corrientes).

1914. Comisiones vitícolas a Villarino (Bs. As.) y San Javier y San Alberto (Córdoba).

Presentación de una memoria sobre *Patología vitícola argentina* al Congreso Internacional de Lyon.

Estudio preparatorio sobre *Ley de vinos*.

1915. Asesoramiento al Ministro de Agricultura con un *Estudio completo de una nueva ley de vinos*.

1916. Comisión vitícola al Valle Inferior del Río Negro.

Presentación de un trabajo sobre *Técnica Enológica* al Congreso de Experimentadores Agrícolas.

Jira vitícola y proyecto de Estación Enológica Experimental en Cafayate (Salta).

Presentación de ponencias al Congreso de Ciencias Sociales de Tucumán,

sobre *Especialización de los Agrónomos* y sobre los *Establecimientos de Educación agrícola*.

Jira vitícola por la provincia de Córdoba.

Presentación de un trabajo sobre *Plantas aromáticas* a la Primera Reunión Nacional de la Sociedad Argentina de Ciencias Naturales.

Presentación de un trabajo sobre las provincias de Jujuy, Catamarca y La Rioja.

1917. Crea y dirige la Estación Enológica de Cafayate, a pedido del Gobierno de la provincia de Salta, hasta 1923.

1919. Ciclo de Conferencias sobre *Temas Vitivinícolas* en la Facultad de Agronomía y Veterinaria de Buenos Aires, a pedido de sus autoridades.

1925. Consejero Académico en la Facultad de Agronomía de La Plata, hasta 1927.

Director interino de la *Revista de la Facultad de Agronomía de La Plata*, hasta 1926.

1928. Miembro de la Comisión Nacional encargada de proyectar una nueva *Reglamentación de la ley de vinos n° 4363*, designado por el Ministerio de Agricultura.

1928. Conferencia en San Nicolás sobre *Temas de Viticultura en San Nicolás: lo que deberá ser la viticultura nicoleña*, a pedido de la Dirección de Agricultura de la provincia.

PUBLICACIONES

1909. *Gomosis bacilar y Court-noué en los viñedos de Mendoza*.

1910. *La Viticultura en la provincia de La Rioja*.

Levaduras seleccionadas y bisulfitaje en la vinificación cuyana.

1911. *La Viticulture en Argentine* (en francés).

1912. *En pro de la Viticultura argentina*.

1913. *La Viticultura nacional frente a la política libre-cambista*.

1914. *Las enfermedades de la Vid y el Viñedo de Concordia*.

La Estación Agronómica Nacional de Concordia.

Problemas Económicos de la Viticultura argentina.

1915. *Proyecto de Ley de vinos*.

1919. *La Viticultura en Cafayate y la Estación Enológica*.

1920. *Explotaciones subsidiarias del vino en la Viticultura argentina*.

Temas de Enología.

1924. *Algunos conceptos sobre lechería*. (Palabras del profesor Porcher).

Medios para conseguir una mayor eficiencia en la profesión agronómica argentina.

1925. *Apuntes de Geografía vitícola argentina*.

Crianza de Vinos en las Viñas del Sur (*Revista del F. C. Sud*, n° 2).

1926. *Examen crítico de la Industria Vinícola argentina*.

1926. *El vino* (Publicado por la Asoc. Arg. de Almaceneros).
Algunos consejos de vinificación para los viñateros del Sur. (Revista del F. C. Sud, n° 9, 10, 11, 13 y 14.)
1927. *Algunos aspectos de la actualidad azucarera argentina.*
Apuntes de Enotecnia (tomados de sus clases por Francisco Bustelo, corregidos y ordenados por José Alazraqui).
Vinos blancos de mesa (Revista del F. C. Sud, n° 20 y 21).
Clarete, el vino ideal de mesa (Revista del F. C. Sud, n° 26, 28 y 29).
¿ Pueden cultivarse viñas y elaborarse vinos en cualquier parte del país ? (Rev. El Agricultor Argentino, n° 25).
Donde plantaremos la viñita ? (Rev. El Agricultor Argentino, n° 25).
1929. *El Viñedo argentino* (Rev. Páginas Rurales, n° 4 y 5).
La Industria Vinícola argentina (Rev. del Centro Vitivinícola Nacional).
Los factores del vino en la Argentina (Rev. del Centro Vitivinícola Nacional).
1934. *Lo que deberá ser la viticultura nicoleña, de su Conferencia leída en 1928 en San Nicolás, con datos biográficos por Julio L. Mulvany.* (Bol. Agric. Gan. e Ind., n° 4, La Plata).