



“La aptitud para la producción de vinos de calidad la encontramos en Neuquén, Río Negro, La Pampa y norte de Chubut”

Reportaje a Alcides Llorente



Ayer en una chacra me vi sorprendido de la ampliación que hicieron del cultivo inicial de uva de mesa, de 1 a 3 ha. En el fragor de su relato, la señora largó esta sentencia: “El motor que le cambió la cara a esta chacra fue la uva de mesa. Con todos los otros cultivos vivís, cambiás la plata, pero con la uva de mesa cambiás de verdad”. Con esto a mí me cierra toda una época en la que hicimos reuniones con vos, con Atilio o, mucho después, con Mario, dedicados a la promoción del cultivo. ¡Se ve que tan equivocados no estábamos! ¡Es la primera vez que me reconocen lo realizado durante tantos años! Lo digo así tan descargado, que pareciera que esta honrosa institución haya generado tecnologías capaces de cambiar el ánimo, tanto espiritual como económico del productor. En Las Grutas he visto uva de buena calidad de Río Colorado, del productor Domínguez. Espero que sigan así y que también incursionen con la uva pasa, sin semillas. Hay algunas muy buenas.

Vayámonos a los orígenes, contá lo que te venga en ganas.

Nací en Luis Beltrán hace casi 85 años y soy el menor de seis hermanos. Ahí mismo hice la escuela primaria, en un ámbito de absoluta tranquilidad, que hoy nos parece tan lejano. En la adolescencia me tocó hacer la secundaria en Choele Choel, justo creada en esos años. Me recibí de bachiller y en el 58 ingresé a la Universidad Nacional del Sur, egresando en julio de 1965 junto con el Ing. Héctor Castro, con quien nos ocupamos para que se firmara un convenio entre esa universidad y el INTA Alto Valle, y así poder cursar las tres materias específicas de la orientación “Cultivos intensivos bajo riego”: fruticultura, viticultura y horticultura.

¿Ustedes mismos “rosqueaban” para que se firmara el convenio?

El convenio se firmó y pudimos asistir al cursado en la Experimental desde agosto hasta marzo, una temporada completa desde la brotación hasta la cosecha; y las materias las dictaban los responsables de cada área.



Los profesores titulares, designados por resolución, del Departamento de Agronomía de la UNS fueron: Julio Tiscornia, en fruticultura; Atilio Cassino, en viticultura, y Delio Calvar, en horticultura. Para nosotros fue un aprendizaje único porque la capacitación era en el campo con cada cultivo y con clases teóricas como complemento. Terminamos ese período y en la Experimental Alto Valle existían dos vacantes y, como habíamos sido buenos alumnos, nos contrataron: a Castro por nombramiento directo como personal del INTA y a mí por la Universidad Nacional del Sur, Departamento de Agronomía, como docente y contraparte del convenio, en devolución al tiempo dedicado por los técnicos al dictado de clases. También me tocó atender a los alumnos que fueron eligiendo esa orientación. Esto duró hasta 1975. Después de otros tres años, cubrí este cargo pero desde la Universidad Nacional del Comahue, y en 1978 ingresé al INTA y llegué al 2004, año de mi retiro. En medio de esto, entre septiembre del 68 y enero del 71, accedí a una beca en Angers, Francia, que en los papeles decía que era para fruticultura, pero eso no me impidió conocer la viticultura de esa región. A Francia volví en 1987 para una residencia en Montpellier.

¿Cuáles fueron los temas de trabajo en viticultura durante esos años?

Todos: comportamiento de variedades, tanto para vinificar como para mesa y pasas, manejo de suelos, poda, sistemas de conducción, aspectos sanitarios, manejo del racimo, empaque y conservación de uva de mesa y cosecha. De ahí salieron los listados con las mejores

variedades para la Patagonia Norte, tanto de vinificar como de mesa. Además, durante 15 años llevamos muestras de 100 kg uva para microvinificación a la Estación Experimental de Luján de Cuyo, en Mendoza, para identificar las variedades con mejor aptitud.

En aquel momento, es decir, a mediados de los 60, ¿ya se percibía que la vitivinicultura regional iba a un callejón sin salida o eso vino después?

Vino después... Te diría que a partir del 70 y se agudizó en los 80. Esa caída tuvo que ver con el desarrollo en San Juan y este de Mendoza, que son zonas aptas para la producción elevada de uvas, favorecidas con sistemas de conducción como los parrales y las plantaciones de variedades criollas, de altos rendimientos y baja calidad enológica, favorecidas por desgravaciones impositivas del Estado. Eso fue el fin de la vitivinicultura de Río Negro y Neuquén, que pasó de tener 18.000 a 3.000 hectáreas. Esas mismas variedades criollas hoy son reivindicadas como tales porque con buen manejo del control del rendimiento y mejorando las técnicas de elaboración se pueden obtener vinos de calidad. En general, son variedades de ciclo tardío, es decir, maduran hacia fines de marzo y abril, y en nuestra región tienen problemas para madurar y obtener vinos con una aceptable graduación alcohólica. A pesar de este marco, nuestra labor en la Experimental permitió identificar aquellas variedades que, para nuestras condiciones climáticas, aseguraran la obtención de vinos de calidad comparable a las mejores regiones del país, como Cafayate en Salta o Luján de Cuyo y el Valle de Uco en Mendoza.



Toda crisis termina cuando sus protagonistas entienden que hay (o inventan) una salida. ¿Fue así en nuestra región?

¡Tal cual! Hubo un grupo reducido de bodegueros que perduraron, y nuestra vitivinicultura se refugia en unos pocos establecimientos que conocían las aptitudes del clima y el suelo de la región y que, a partir de la década del noventa comenzaron a implantar vides - denominadas finas-, principalmente de origen francés, aumentando la oferta de vinos de calidad superior; de esta manera, aunque en menor escala, se pudo competir con vinos provenientes de las zonas tradicionales de Mendoza, San Juan y Salta. Se inició una etapa de lento incremento de las plantaciones ya existentes, o nuevas con variedades finas, porque sabían que esa era la salida: la calidad. Desde los años '20 ya había antecedentes de productos obtenidos con algunas de esas variedades que se destacaron, como fue el caso de Barón de Río Negro, en Allen; la Mayorina, en Cipolletti; Nazar Anchorena, en Río Colorado; La Esmeralda, en Luis Beltrán, etc. Este proceso se apuntaló también con la vuelta al envasado en origen, por el cual dejaron de existir innumerables embotelladoras sin control de la periferia de las grandes ciudades del país, que habían desvirtuado el mercado con los sucesivos fraudes por estiramiento (agregado de agua) del vino.

En paralelo a esto, hubo una historia con el malbec que viene al caso que nos cuentes.

El malbec cuenta con una vieja historia en nuestra región, Patagonia Norte. Existen registros de su

introducción alrededor de 1905 en el Alto Valle y antes en Chos Malal, provincia de Neuquén. Aparentemente se ha introducido material vitícola, estacas o podos, o plantas de una población -no de un clon bien definido-, en donde existen plantas fértiles, con buenos racimos, completos de bayas o granos, e infértiles con racimos corridos, sin granos y nada productivos. Entre estas dos situaciones extremas encontramos individuos o plantas con muy buena cosecha y otras sin nada de racimos y muy vigorosas. Con el tiempo se fue difundiendo este segundo material, porque se extraía mayor cantidad de estacas de esas plantas vigorosas. En todas las plantaciones era muy común encontrar ejemplares sin racimos o corridos, sin granos, con mayor vigor ("plantas macho"), o situaciones intermedias. La selección de plantas productivas fue trabajo del ingeniero Atilio Cassino, durante la gestión del Ing. Larreguy, como director de la Experimental, en donde en un viñedo se identificó un ejemplar con buenos racimos y tamaño de hoja no muy grande y partida, a principios de los 60, obteniéndose un clon que actualmente se lo identifica en la EEA Alto Valle como clon malbec N.º 5.

Mientras duró el ocaso de la vid vinífera, es decir, para la elaboración de vinos, ¿surgió en la Experimental la idea de dedicarse también a la uva de mesa?

Claro, por un lado, nos tocó presenciar la caída acelerada del cultivo debido al desinterés de las variedades viníferas y la falta de rentabilidad del viñedo. Pero, por el otro, comenzamos los estudios del comportamiento de variedades para mesa, la tecnología



del cultivo, la cosecha y la poscosecha, es decir, el acondicionamiento de los racimos en cajas capaces de mantener su calidad hasta la llegada a los mercados consumidores. Los estudios se realizaron porque la región presenta determinadas ventajas comparativas como la cercanía de algunos mercados, como el sur de la provincia de Buenos Aires o la Patagonia, y porque bien acondicionadas las uvas pueden competir con Mendoza y San Juan en los grandes centros urbanos del país, además de contar con una muy buena infraestructura de frío, por lo que se puede prolongar la oferta hasta los meses de junio y julio.

Hay que destacar la labor realizada por el agente de Extensión, Federico Scharer, en Río Colorado, quien ya venía estudiando el comportamiento de variedades, de cuyo trabajo se tomaron muchos antecedentes. Fue así que, gracias a esta labor silenciosa, identificamos los mejores materiales para el cultivo y las prácticas clave de manejo del racimo y la poscosecha.

¿Qué vínculo tuviste con el desarrollo del polo vitivinícola de la provincia de Neuquén en el Chañar?

A partir de 1998, por decisión política la Provincia del Neuquén, emprende el desarrollo del polo vitivinícola de San Patricio de El Chañar, implantando 1,600 ha en cuatro años. Los fondos provinieron de las regalías hidrocarburíferas, cuyo monto fue manejado por el Banco Provincia y la Fundación ArgenINTA, como responsable técnico y de la certificación de la inversión de los insumos usados en las plantaciones, y una empresa fue la encargada de hacer los proyectos de inversión para los comprendidos entre 60 y 120 ha. Las variedades implantadas y la tecnología del cultivo adoptada fueron generadas en la EEA Alto Valle, por estudios de muchos años; además, la Experimental fue la referente del ambicioso proyecto y los técnicos del INTA fuimos certificadores -como ya se mencionó- de las inversiones en las plantaciones nuevas y su manejo inicial. En esas certificaciones participaron técnicos de Economía, Suelos, Nutrición y Sanidad. Recuerdo, por ejemplo, solamente la intervención de un técnico de la AIC para resolver un problema de aluviones vecinos a las plantaciones.

¿La provincia de Neuquén tiene mayor potencial vitivinícola?

Sí, actualmente Neuquén tiene el mayor potencial vitivinícola de la Patagonia Norte, pero la aptitud para la producción de vinos de calidad también la encontramos en Río Negro, La Pampa y norte de Chubut. Posteriormente y ya jubilado del INTA, realicé -conjuntamente con un colega- un estudio de la aptitud vitivinícola del noroeste neuquino, solicitado por la

Provincia a través del Centro PyME ADENEU y financiado por el CFI. Previo al estudio del comportamiento de 12 variedades (7 tintas y 5 blancas), en cuatro sitios: Paso Aguirre, Rincón de los Sauces, Barrancas y Chos Malal. Los resultados fueron positivos para implantar viñedos en áreas bajo riego en Chos Malal y Barrancas, no así al oeste de la Cordillera de Viento, como Huinganco, Las Ovejas, El Cholar, etc. Este estudio se realizó durante 2007 y 2008. Y en el año 2011 se publicó el libro "Aptitud vitivinícola de áreas agrícolas del noroeste de la provincia del Neuquén", financiado por el CFI.

¿Qué importancia le asignas al cultivo de uvas para pasa en nuestra región?

Creo que puede ser importante su difusión como pequeño cultivo para ProHuerta o en la Economía Familiar. No olvidemos que la "uva pasa" es un alimento energético de gran valor, tanto que Cristóbal Colón en sus largas travesías comía muchas, en su mayoría con semillas, y después "nacieron" los cepajes denominados "criollos", como la Criolla grande y chica, la Cereza, la Torrontés riojano y la Moscatel rosada, entre otras. Pienso en un primer momento en la agricultura familiar, en emprendimientos chicos y con 15 a 20 plantas por familia, con dos variedades sin semillas muy bien adaptadas y estudiadas, como Centennial y Pasiga, con plantas conducidas en contra espaldera alta hasta 1,5 metros o en parral, tipo casero. La producción puede ser concentrada para el secado y la venta en una cooperativa, porque se necesita cierta maquinaria especial para el secado y acondicionamiento de las pasas.

¿Con tu retiro del INTA perdiste mucho, poquito o nada?

Con el retiro mismo, no, pero luego se vino una etapa muy distinta a la emprendida durante casi 40 años, difícil de llevar y aislado técnicamente. Creo que muchos de nosotros querríamos seguir relacionados con los compañeros de trabajo... En mi caso, seguí por algunos años a través de un Convenio vigente entre el Centro PyME de Neuquén y la Fundación ArgenINTA. Luego de eso, la nada... No deben olvidarse que al retirarse el agente mantiene muchos vínculos y muy fuertes con el personal técnico, obreros de campo y administrativos, también con colegas tanto en el país, el INTA y en el extranjero. Entiendo que la vorágine impide verlo, pero... ¿no se verían favorecidas con nuestro aporte las acciones en marcha o las nuevas que se programen? •