

Un testimonio de 1980 sobre uvas de mesa

Si hay dos características que siempre fueron propias de la fruticultura de Río Colorado ellas son la diversificación, tanto en especies como en variedades, y la mirada u organización comercial hacia el mercado interno, siendo peculiaridades que se han realimentado recurrentemente. Por su parte, Federico Scharer, extensionista de la AER Río Colorado entre 1958 y 1991, siempre impulsó la búsqueda de alternativas no tradicionales y, en ese trayecto, surgió la experimentación con el cultivo de uvas de mesa durante los años 70. Este artículo, fechado en 1980, resume esas primeras experiencias en cuanto a variedades y manejo del cultivo.



En el área de jurisdicción de la actual Agencia de Extensión Rural de Río Colorado, a partir del año 1925 comienza a desarrollarse la viticultura. En escala limitada había dos cepajes con cualidades para el consumo fresco, como lo son la Moscatel rosada y la Cereza, esta última de menor calidad y con posibilidades reducidas de ventas. Era frecuente que las variedades ya citadas se destinaran a la vinificación. Su comercialización en fresco era una actividad esporádica.

El cultivo de las uvas de mesa se mantuvo sin llegar a constituir una actividad económica destacada, a pesar de los valores obtenidos por el producto, a la posición geográfica de Río Colorado para llegar a los centros de consumo, y a la infraestructura existente para el empaque, la conservación y el transporte.

La Agencia de Extensión Río Colorado introduce en 1970 desde la EERA² Alto Valle las variedades Cardinal, Dattier de Beyrouth, Alfonso Lavallée y Molinera, para preparar "plantas madres" y permitir probar su adaptabilidad al medio. Diversificar la producción y prolongar el período de oferta, dada la amplia escala de maduración de las variedades introducidas, fue el principal

objetivo. En el núcleo de productores iniciales estuvieron los Sres. Tondelli Hnos. y O. Rodríguez, de Colonia Reig, y E. Turó, G. Senestro, Aguilar Hnos. y R. Canullo, de Colonia Juliá y Echarren.

Promediando la década del 70 se produce la crisis del sector vitivinícola y junto con ella el estancamiento del cultivo de las uvas de mesa, fenómeno que se instaló más bien en las expectativas de los productores. Posiblemente, al predominar la conducción en espaldera, esto mismo constituyó un freno para la producción de calidad en los términos actuales.

Ya entonces supimos que el cultivo de uva de mesa debe constituir una actividad altamente especializada, tendiente a mejorar la calidad, que es el requisito imprescindible y que sólo puede alcanzarse recurriendo a técnicas adecuadas.

¹ Perito Agrónomo. Trabajó desde 1950 hasta 1958 en la Agronomía Regional, y en INTA desde 1958 hasta su retiro en 1991, como jefe de Agencia. Ambos períodos en Río Colorado. El texto fue escrito en esa localidad el 18 de junio de 1980.

² Estación Experimental Regional Agropecuaria.

TÉCNICAS PARA MEJORAR LA CALIDAD

Además de las labores culturales que son comunes a toda explotación vitivinícola, en las uvas de mesa deben incluirse operaciones como el raleo y el despunte (Fotos 1 y 2) de racimos. Estas prácticas han sido probadas localmente y si bien tienen su impacto en los costos de producción, el beneficio se ve compensado por los precios obtenidos.

El raleo de racimo consiste en la eliminación de una cierta cantidad de racimos, antes de la floración, o inmediatamente después del "cuaje" cuando los granos ya estén formados. Su finalidad es obtener racimos uniformes, de granos grandes y mejor color; además facilita la cosecha, al evitar el perjudicial tironeo de los racimos enredados.

El porcentaje de racimos a eliminar en esta operación es variable y está condicionado al vigor de las

plantas y fundamentalmente a la riqueza de la poda. Dejando entre 7 a 8 yemas por cargador, que es lo normal para la zona, el porcentaje de racimos a eliminar variará entre un 20 y 30 %.

El despunte del racimo es la otra práctica que aconsejamos tener muy en cuenta, pudiéndose realizar simultáneamente con la del raleo de racimos. Consiste en eliminar una longitud variable, entre el 10 y el 30 % de la longitud del racimo, mejorando así la apariencia de este, ya que el extremo del racimo presenta granos de menor tamaño, por problemas de nutrición.

Para poder realizar con comodidad las prácticas mencionadas precedentemente, así como favorecer una mayor aireación, evitar gran concentración de la producción y ganar con ello en eficiencia en los tratamientos sanitarios, es aconsejable que el sistema de conducción sea el de parral y, dentro de estos, el del tipo español.



Foto 1.



Foto 2.

NORMAS BÁSICAS SOBRE COSECHA Y POSCOSECHA

Cosechar la uva cuando todavía no está madura, que lamentablemente con frecuencia es lo que sucede, tiene un efecto depresivo sobre el mercado.

Debe tenerse en cuenta que mientras las uvas permanezcan sobre la planta las características evolucionan favorablemente y que los cambios que se producen después de haber sido cosechadas son siempre negativos por las alteraciones o deterioros que sufre.

Las uvas son uno de los pocos frutos frescos cuyos tallos (raquis) son un importante factor de calidad, aunque es la parte que más rápidamente se deteriora por deshidratación, ennegreciéndose y tomando forma achatada (Foto 3). Esto se produce cuando las temperaturas son altas durante la cosecha, lo que también hace que las uvas se ablanden, tornándose flácidas y de un color opaco, perdiendo de este modo su atractivo natural.

La cosecha debe efectuarse en horas de la mañana, después de haberse disipado el rocío. No es aconsejable cosechar en horas de la tarde, como tampoco en días de viento cálido. De ser posible, las uvas cosechadas deben ser trasladadas de inmediato a cámaras frigoríficas, para hacerles perder el calor de campo y conserven su estado.

Otra recomendación importante, tanto en cosecha como en el empaque, es la de tomar el racimo por el pedúnculo. Los granos están cubiertos por una sustancia cerosa (pruina) que le da al fruto una tonalidad especial, la que se pierde con facilidad con el manoseo. Así aparecen en el racimo zonas con aspecto de haber sido lustradas, sin uniformidad de color.



Foto 3.

CARACTERÍSTICAS DE LAS VARIEDADES

Cardinal (Foto 4): Es la variedad más precoz que se cultiva en la zona, por lo que se la considera como primicia para los mercados cercanos, en los que obtiene mejores cotizaciones que cuando es remitida a mercados donde afluyen grandes volúmenes de otras regiones. Madura normalmente entre la segunda quincena de enero y primera de febrero. El racimo es suelto y grande, bayas grandes ovoides truncadas, rojas; el conjunto de racimos y bayas tiene buena presentación. Es auto fecunda. El mayor defecto observado en la zona es el "desgrane" que se produce cuando ocurren lluvias en coincidencia con la madurez, ya que en la zona de unión del pedicelo con una baya se produce un agrietamiento de la piel, que favorece la penetración de hongos, por lo cual las bayas pierden su adherencia a la

parte interna, desprendiéndose con facilidad durante la cosecha. Las plantas son vigorosas, los sarmientos maduran perfectamente. Produce muy buenos rendimientos, es algo más susceptible a "pernóspora", "oídio", "botrytis", que el resto de las variedades, y muy perseguida por las aves.

Moscatel Rosada (Foto 5): Tiene un buen mercado consumidor, aún fuera del país, por su acentuado perfume y sabor moscatelizado, y su aptitud para el transporte. En la zona existen dos cepajes: uno de racimos muy compactos, de bayas verdes -rosados, de poco color, de forma elipsoidal, muy productiva, menos sujeta a "corredura"-. El otro cepaje es de racimos más sueltos, de bayas más alargadas, de mejor color y plantas más vigorosa. Esta variedad es auto incompatible, presentando "corrimiento" muy marcado en el racimo (Foto 6). Exige polen fértil de otras variedades para que se produzca la

fecundación: en nuestra zona las polinizadoras que más se emplean y mejor comportamiento tienen son las variedades Cereza y la Pedro Giménez Zumbón. También, por su floración prolongada, las polinizadoras mencionadas pueden ser reemplazadas por la Dattier de Beyruth y la Molinera, que son además buenas uvas de mesa.

Otro defecto de la Moscatel rosada es la dificultad que presenta en desprender la corola o "capuchón", aconsejándose distintos procedimientos para subsanarlo. El más práctico consiste en sacudir las plantas y hacer coincidir con plena floración el segundo espolvoreo con azufre, que con el impacto de azufre-aire favorece la caída del "capuchón". Con respecto a las enfermedades comunes de la zona ("oídio", "peronospora", "Botrytis"), esta variedad no tiene grandes dificultades si se hacen los tratamientos. En suelos arenosos adquiere mejor color que cuando se la cultiva en suelos pesados. El racimo mejora efectuando el despunte ante del cuaje, además deben eliminarse durante el raleo los racimos mal "cuajados". Es de maduración tardía, obteniéndose por ello buenas cotizaciones en el mercado.

Dattier de Beyruth: Es una variedad de racimos grandes, sueltos; bayas grandes, elipsoidales alargadas, de coloración verde amarillento, tornándose bien dora-

das cuando tienen buena exposición al sol. La planta es medianamente vigorosa; el sarmiento madura bien. La poda debe ser medianamente rica. Haciendo raleo y despunte de racimos prácticamente toda la producción resulta apta para mercado. La época de maduración es similar a la del Moscatel rosada. En cuanto a sanidad es susceptible al "oídio".

Molinera: Es de racimo mediana a grande, suelto; bayas de color rojo violáceo, alargada, consistentes y algo crocantes. Vigorosa y productiva, con yemas basales fértiles. Su comportamiento frente a las enfermedades es satisfactorio. Es una de las mejores variedades para ser remitida a mercados lejanos dada la consistencia de sus bayas.

Alfonso Lavallée (Foto 5): El racimo es mediano a grande, lleno; presenta como defecto frecuentes irregularidades en el tamaño de los granos, especialmente en el ápice del racimo, mejorando notablemente con el despunte de este. Las bayas son negras y uniformemente coloreadas. De maduración tardía, se cosecha después de la moscatel rosada. Es una de las variedades negras de buena adaptación en los mercados y resistente al empaque y transporte. La planta es medianamente vigorosa y de brotación algo tardía (primera semana de octubre). Susceptible al "oídio" y a la "peronóspora". •



Foto 4.

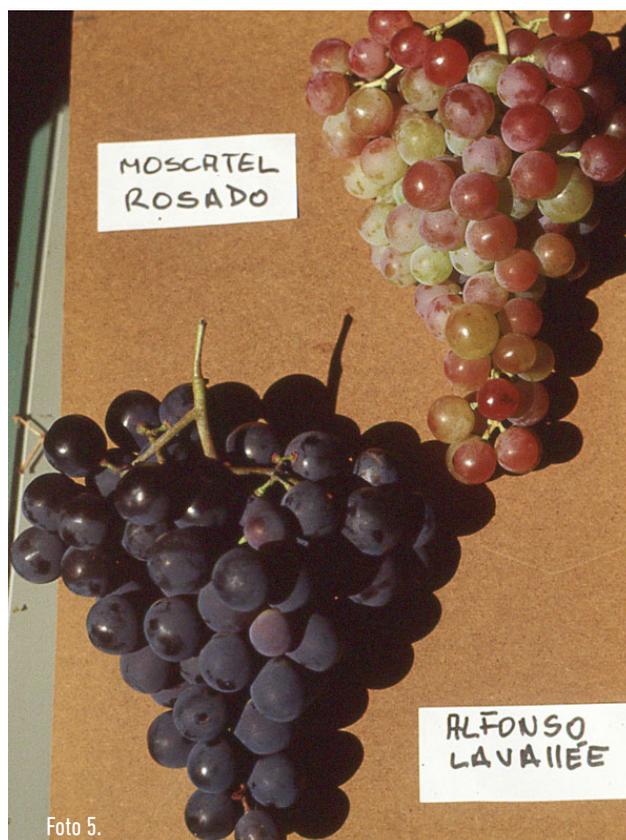


Foto 5.