

¿Producimos uva de buena calidad? ¿Qué entendemos por calidad de la uva?

La calidad de la uva es un tema importante, aunque no se lo reconoce como tal. La calificación de uva debería influir en su precio, ya que con diferente madurez y calidad se originan distintos vinos. Muchas veces, se mezclan uvas sanas y maduras con uvas sanas y no maduras, o maduras y no sanas para hacer el mismo vino. Esto supone una transferencia de calidad de unas a otras en un mismo rango de producción. Es decir, que todos cobramos igual, pero aportamos distintas calidades.

Para reconocer esta diferencia y que se refleje en los precios, debemos calificar la uva en determinados parámetros:

- SANIDAD
- MADUREZ
- PIGMENTOS
- AROMAS
- OTROS ATRIBUTOS

En condiciones normales de trabajo, un pequeño productor que hace las cosas bien llega a la cosecha con uva sana y madura. En cambio, uno que no lo hace obtiene una producción de menor calidad. El esfuerzo del primero beneficia al segundo si no hay una diferenciación de precios.

La calificación de uva por sí sola no alcanza; productores y bodega debemos trabajar en conjunto sobre la calidad de nuestros productos por medio del *Reglamento de Cosecha y del Plan de Ingreso de Materia Prima*.

REGLAMENTO DE COSECHA

Para llegar a la cosecha de la manera más ordenada posible y con la mejor calidad deseada se debe seguir un Reglamento de Cosecha. El mismo debe cumplirse al pie de la letra y no debe ser ignorado.

Para la administración del Reglamento de Cosecha deberá conformarse la Comisión de Cosecha integrada por el enólogo, el ingeniero agrónomo y los directivos o consejeros de la bodega.

A continuación, les mostraremos un ejemplo de reglamento de cosecha con algunos puntos de interés. Éste puede ser confeccionado y aprobado por cada bodega, según sus intereses.

OBJETIVO

EL OBJETIVO DEL PRESENTE REGLAMENTO ES ESTABLECER PAUTAS REFERIDAS A LA COSECHA DE VID A FIN DE PERMITIR UN MANEJO ADECUADO Y EFICIENTE DE LA MATERIA PRIMA QUE POSIBILITE REALIZAR UN PROCESO ÓPTIMO DE ELABORACIÓN.

► Capítulo 1. MOMENTO ÓPTIMO DE COSECHA

La determinación del grado de madurez adecuado es prioritaria. El parámetro utilizado será la determinación de los grados brix cuyo valor será fijado en no menos de 23°Brix. El mismo será tomado en la bodega por el enólogo o persona competente designada por él sobre una muestra representativa traída por el productor a la bodega.

No se puede cosechar el día anterior, ni dejar uva cosechada para el día siguiente.

Se controlará la incorporación del metabisulfito, ya que el Enólogo tiene ese producto contabilizado en sus cálculos.

► Capítulo 2. RECEPCIÓN

La carga de uvas, deberá ser acompañada del formulario de inscripción de viñedo vigente y actualizado a la fecha, en caso de haber modificado la superficie y/o variedad implantada.

El horario de recepción será de 8:00 hs a 18:00 hs.

Todo aquel que llegue pasada las 19 hs será sancionado. Se analizará cada caso en particular.

► Capítulo 3. CONTROLES EN LA RECEPCIÓN

Los controles serán efectuados por el personal designado para la recepción de las uvas, supervisado y en contacto con el Enólogo.

°Brix: los grados brix se tomarán en la uva cosechada en el momento de la recepción

Pureza varietal: deberán separarse las uvas tintas de las blancas y de las criollas o mezclas.

Hojas: la presencia de hojas u otros elementos extraños ocasionará un descuento que se verá reflejado en la liquidación final. La detección de hojas será registrada en el CIU o vale de ingreso.

Carga: La carga debe venir tapada, con tela media sombra o carpas. Junto con la carga, no puede venir ningún envase de gasoil o elemento indeseable.

PLANIFICACIÓN DE INGRESO DE MATERIA PRIMA

Todo el esfuerzo anterior se desmerece sin un buen Plan de Ingreso de Materia Prima. Esto nos permite llegar con la uva sana y madura y que la misma se procese rápidamente, evitando las largas colas de camiones donde los procesos fermentativos se inician sin control, perjudicando la calidad final del vino.

La elaboración e implementación del Plan es responsabilidad del establecimiento, destacando la labor del enólogo de la bodega y del ingeniero agrónomo del grupo.

El primer beneficiario de la calificación de uva es el pequeño productor, si esto se transfiere a una valoración adecuada a la calidad. También se beneficia el establecimiento por el correcto ingreso de la materia prima. Juntando estos beneficios, se ve favorecido el Grupo Asociativo completo.

¿CÓMO EMPEZAMOS A TRABAJAR ESTE TEMA?

Como tenemos que acostumbrarnos a estos mecanismos que nunca hemos usado, tenemos que realizar un ensayo donde se aplique la metodología a utilizar y se muestren los premios o castigos que recibiríamos si el sistema estuviera implementado.

Antes de poner en funcionamiento el sistema de calificación de uvas, el mismo debe estar ampliamente difundido entre todos los integrantes del grupo: productores y establecimiento líder; la metodología a utilizar, los premios, los castigos y las excepciones deben ser claras y conocidas por cada uno de nosotros.

CONCLUSIÓN

Las perspectivas de los mercados argentinos seguirán avanzando en relación a la calidad de la uva obtenida. La vitivinicultura argentina ha sentado su presencia en los mercados locales e internacionales gracias a un gran esfuerzo tecnológico y comercial. Por lo cual, las bodegas argentinas no podemos dejar de tener en nuestros establecimientos un sistema de calificación para mejorar día a día tanto la calidad en el viñedo como la calidad de la materia prima al ingreso en la bodega.

Pero no debemos dejar de lado que el proceso de reconversión hacia viñedos de alta calidad enológica, mecanización, mejoras en labores culturales, mejoras en el riego, no dará la calidad que deseamos si no lo acompañamos con una correcta tarea de cosecha, brindando materias primas adecuadas para la elaboración de vinos conforme a las condiciones de los mercados.

Por lo tanto es fundamental que adecuemos e implementemos un sistema que asegure la mayor calidad posible para nuestra realidad. Esto va a depender del esfuerzo de todo el sector: empresarios, técnicos y productores.