

# MENDOZA

## Culmina la verdadera vendimia

Por ULISES NARANJO  
De la redacción de UNO

Lejos de las estridencias de las fiestas vendimiales, los que trabajan la uva entraron en el final del proceso que, tras un año, concluye con el tacho lleno.

Este año hay una significativa falta de uva, las estimaciones dan unos 19 millones de quintales, casi 20 por ciento menos que el año anterior. El rápido análisis diría que la ganancia aumenta para la gente que la produce —finqueros, contratistas, cosechadores, recorredores, caseros—. Sin embargo, según algunos de ellos, “los precios son fijados por las bodegas y las que manejan el negocio son muy pocas”.

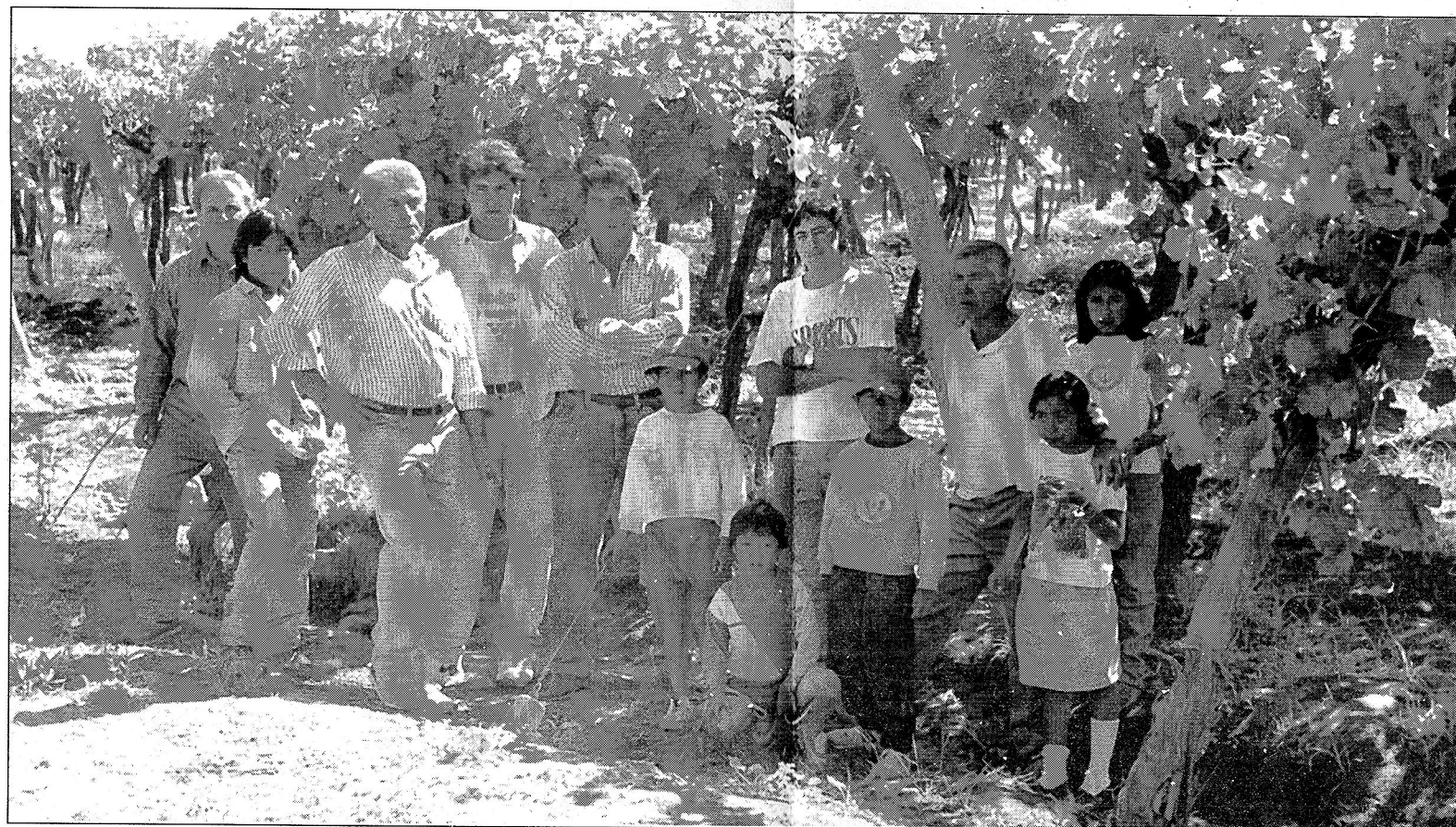
**Luego de un año de trabajo, los reales protagonistas de la vendimia llegan al final del ciclo: el tiempo de cosecha**

Muchas bodegas tientan con efectivo en mano a los finqueros, que, llenos de deudas, aceptan sin mayores discusiones.

Una de las buenas costumbres que se halla en vías de extinción es la del asado de festejo por el fin de cosecha. Una excepción se dio ayer en Ugarteche en la finca El Resuello, de don Angel Bustelo. Los vendimiadores se reunieron y las anécdotas no tardaron.

“Hago más de cien tachos por día, pero tengo que romperme el lomo. Hay que correr de 8 a 12 y de 14 a 17 y cortar rápido. Al mediodía, como estamos lejos de la casa, comemos unos sándwiches y dormimos una siesta bajo las parras. Algunos se dan un baño en el estanque”, comienza Oscar, quien asegura repartir “la mitad de la guita a mi viejo y con lo que me queda me compro un pantalón y el fin de semana nos tomamos unas cervezas con los amigos”.

Como algunos van muy rápido y dejan racimos sin cortar, existe el “recorredor”, persona inspecciona las líneas y detecta los racimos ocultos; otra tarea es controlar que los hombres y mujeres que cosechan “no tiren fuerte cuando cortan, porque estropean los cargadores. Ahora, si la uva es blanda, como la criolla, no



Don Chicho, Raulito, Pedro, Oscar, Raúl, Francisco y Manuel con sus hijos, Rafael, David, Manuel, Silvia y Mauricia. Los verdaderos vendimiadores.

hace falta ni tijera”, sentencia don Alvarez, contratista.

“Yo tengo doce y hago 25 tachos, porque soy muy petiso y me demoro cortando. Los racimos quedan muy altos”, comenta Raúl Ordóñez, mientras le hinca el diente a una tira de matambre.

La pronunciada merma mani-fiasta además una suba en el grado de azúcar de la uva. El promedio de este año es de 14 grados, cuando lo normal es 12,

según la lectura refractométrica. Como hay menos uva, para los cosechadores es bueno tener relaciones; siempre hay uno que avisa dónde necesitan gente a la hora que pasa el camión.

Cuando ya no hay uva que cosechar, los muchachos “van al ajo”, escardillan, arrancan y hasta plantan; “después el invierno se viene jodido y hay que hacer lo que se pueda, rasguñando de donde venga”, comenta Raúl.

El trabajo comenzó a mediados de febrero, con las primeras cosechas de uvas finas y “champaneras” y seguirá hasta fin de mes. Después les pasa igual que a las palomas que hacen sus nidos en la cepas en primavera; crían a sus pichones durante el verano y se marchan en el invierno a buscar dónde picotear algo.

Atrás quedan las competencias por cerveza, a ver quién cosecha más tachos durante el día —algu-

nos se llevan fichas de otros días, para aumentar el número en el recuento final—; atrás quedan las sesiones siesteras de buceo de fichas en el estanque (“el que las encuentra se las lleva”); atrás quedan los almuerzos de uva con pan y las siestas a la sombrita en los surcos más blandos.

Adelante, quedan los callos en las manos, el dolor en la espalda, unos pocos pesitos y la estrategia para pasar el crudo invierno.

## El trabajo del contratista dura un año

Pocos saben la tarea que, durante un año, tiene que cumplir el contratista de una viña, o sea la persona encargada de llevar las cepas al buen puerto de la cosecha. A cambio, según la ley, el contratista recibe una mensualidad y el 18 por ciento de la cosecha, “y, por ahí, algo más si hay algún tipo de arreglo con el patrón. Pero hay que tener muy mucha voluntad”, refiere don Chicho Dromi, contratista de la finca El Resuello. El trabajo es continuado, dura un año; comienza ni bien termina la cosecha. Hay que arar y ahí nomás regar otra vez.

Con las primeras heladas, se poda para que la savia se concentre en el tronco y las raíces, así la planta se hace fuerte y soporta los rigores del invierno. Después viene la atada de los cargadores contra el alambre para que no queden colgando y se quiebren y sequen.

Continuando con los cuidados, comienzan a aparecer los brotes y hay que realizar otra arada, para que la tierra se renueve, cuidando

de no estropear las raíces. Cuando los brotes alcanzan los diez centímetros, se hace una curación, una desinfección con sulfato o cal y una “azufrada”. Entonces, llega la levantara de los brotes, para que no se caigan. Ya hay racimos. El riego es regular, más aún en los terrenos arcillosos. Finalmente, hay que ir controlando la maduración de la uva y su alcance del volumen de azúcar apropiado, que es de doce grados. Si las heladas no han sido muchas, si el viento caliente no ha sido mucho y si los cuidados han sido permanentes, se llega finalmente a la cosecha.

Tal como están dadas las cosas para la gente del campo, llegar a la cosecha es algo así como un premio consuelo que reciben a cambio de haber apostado su vida durante un año. Como sea llegan al final, igual que el espectáculo de la Fiesta Nacional de la Vendimia, pero sin fuegos artificiales ni coronas que no sean de espigas.