

Colonia
“LA PICASA”
1914 – 2014

Centenario de una promisoría tierra de
VIÑEDOS, BODEGAS y VINOS



Colonia
“LA PICASA”
1914 – 2014

Centenario de una promisorio tierra de
VIÑEDOS, BODEGAS y VINOS

Federico WITKOWSKI

Editorial EDUCO
Universidad Nacional del Comahue
Neuquén - 2018

Witkowski, Federico

Colonia La Picasa: 1914-2014: centenario de una promisoria tierra de viñedos, bodegas y vinos / Federico Witkowski. - 1a ed. - Neuquén:

EDUCO Universidad Nacional del Comahue, 2018.

134 p. ; 21 x 15 cm.

ISBN 978-987-604-507-0

1. Bodega. 2. Vino. 3. Historia. I. Título.

CDD 663.2

EDUCO

Responsable Editor: Enzo Dante Canale

Impreso en Argentina - Printed in Argentina

© 2018 – EDUCO - Editorial de la Universidad Nacional del Comahue

Buenos Aires 1400 – (8300) Neuquén – Argentina

Prohibida la reproducción total o parcial por cualquier medio, sin el permiso expreso de EDUCO.



REUN
Red de Editoriales
de Universidades Nacionales
de la Argentina

*“La planta más provechosa y necesaria
que los españoles han traído y plantado
en este Nuevo Mundo, es la vid ...”*

Fray Bernabé Cobo
(1596 – 1657)

Índice

Introducción.....	9
La vid y el vino a través de la historia.....	15
¿Cuándo se elaboró el vino por primera vez?.....	15
La Edad Antigua.....	21
La vid y el vino en la Edad Media.....	27
Primeras vides en América – La bodega y el vino colonial.....	29
Su majestad el champagne.....	31
La viticultura moderna.....	31
La vid y el vino: su mística y arte.....	37
Colonia “La Picasa”: promesa de prosperidad de una tierra de viñedos, bodegas y vinos.....	49
Viñedos y Bodega “San José” de José Ferrer e Hijos S.R.L.....	51
Bodega y Viñedos de Segovia Hnos. & Cía.....	54
Cooperativa Vitivinícola La Picasa Ltda.....	58
Bodega y Viñedos de Santiago Pedro Berola.....	61
Bodega “Santa Catalina” de Francisco y Luis Berola.....	62
Bodega y Viñedos “El Riojano” de Benito López de Murilla.....	64
Establecimiento Fruti-Vitivinícola “La Carmela” de Isidoro Jañez.....	66
Viñedos y Bodega “La Emilia” de Alejandro Beccaría.....	68
Bodega y Viñedos “Orlando” de Cayetano Nicosia.....	70
Bodega de Juan Lastisnere.....	72
Bodega “Don Pedro” de Pedro Danesi.....	74
Bodega de Antonio Belli.....	75
Bodega de Ramón Chao.....	78
Bodega de José Salas.....	79

Bodega de Ernesto Rossi.....	80
Bodega de Gensabella Hnos. S.H.....	81
Bodega Faldeo de Barda de Alto del Faldeo S.R.L.....	83
Pequeños bodegueros cincosaltenses.....	84
La Gran Depresión, la Junta Reguladora de Vinos y la crisis sufrida por el Sector vitivinícola.....	95
La Chacra Experimental del Ferrocarril Sud.....	97
Imextrade S.A. - Universidad Nacional del Comahue. Centro de Estudios Enológicos INTA E.E.A. “Mendoza” ...	106
Los nuevos viñedos a orillas del Lago Pellegrini “Viñas del Lago” de Segundo Quilodrán e Hijo.....	108
Anexo I: Tecnicatura en Viticultura y Enología.....	109
Anexo II: Pautas para diseñar una política vitivinícola rionegrina.....	111
Bibliografía.....	133

Introducción

*¡He reinado y en tanto he visto la luz del sol,
he bebido, he comido, he amado, sabiendo
cuan corto es el tiempo que viven los hombres
y a cuantas vicisitudes y miserias están sujetos!*

Epitafio de Sardanápalo Rey de Asiria (668 – 631 a.C.)

La circunstancia de ofrecernos la vid y el vino un maravilloso historial de elevada jerarquía cultural, y el papel preponderante que ambos acreditan entre los factores incidentes en la prosperidad y en la evolución social de nuestro querido suelo cincosaltense, nos proporciona al grupo de **CIUDADANOS OCUPADOS POR LA CULTURA** el honor de incorporarnos mediante estos párrafos a los actos programados por la Comisión del Centenario, patrocinada por la Municipalidad de Cinco Saltos.

La tierra de la Colonia La Picasa, antes de constituirse en la “Cuna de la fruticultura del valle” ha tenido a la vid como su primer cultivo permanente de raíces profundas, y al vino su producto inseparable; momentos aquellos en que la tranquilidad aldeana empezó a ceder paso, sin pausa, a una ciudad sazónada de civilización y cultura, metamorfosis que a un mismo tiempo ha ocurrido en la mayoría de las poblaciones altovalletanas.

Cinco Saltos, impronta de esa colonia que nació de los ardores de los sueños postreros que preceden al despertar, de la gratitud fervorosa de todo futuro hacia el presente, del labriego intrépido impulsado por la voluntad leonina de alcanzar la cúspide del promontorio, de ese desierto que desafiante y silencioso avanzaba hacia él con sus olas sin vida y que tenía por únicos testigos a aislados arbustos poblados de espinas

prolijamente anarquizadas y jarillas de intensos y penetrantes aromas.

Sea este un sentido homenaje a esos primeros colonos que con hilachas de esperanzas fueron tejiendo un sueño e iluminados por el bien común, el servicio público, el progreso y la felicidad, han trabajado, luchado y esforzado por darle a la Colonia La Picasa un sitio ambicioso.

Así la novel colonia, lentamente, comienza a transformarse en una tierra pincelada de viñedos y bodegas, que contribuyen a crear un paisaje cultural con componentes sociológicos que proporcionan una clave importante para comprender a gentes de otros lugares y de otras épocas.

En ese contexto, la vid y el vino han jugado un muy importante rol. Hablamos del cultivo de la planta milenaria que fuese siempre la elegida por los colonizadores para jalonar las nuevas conquistas incorporadas a la civilización. Y, en aquellos sitios donde la vid no pudo vencer la naturaleza adversa, llegó su vino, llevando en su propia esencia el fraternal mensaje de las privilegiadas comarcas y sus más sobresalientes elaboraciones; estrechando así, con atributos de embajador soberano, los vínculos entre los pueblos.

De esta manera, el mosto fermentado de la uva, desde que fue descubierto, ha tenido siempre un lugar preponderante en todo el mundo. Por lo tanto, ésta muy antigua conquista del hombre, es la bebida alcohólica fermentada cuya invención se pierde en los tiempos hasta épocas de tradición pagana y bíblica, apreciada prácticamente por todos los pueblos; y aun cuando, ciertamente, no es esencial para la existencia humana, sus cualidades exclusivas y su importancia trascendental en la religión cristiana la erigen en un elemento de un particular modo de vida, símbolo de un definido concepto de la existencia. Los paganos la hicieron su dios, los cristianos su símbolo. Fue el

placer de la humanidad que en los milenios antiguos se mereció el apodo de “*aquae vitae*”.

Una cita de hace alrededor de mil años, dice que el beber vino era un carácter de distinción de la especie humana, añadiendo: “tomen vino los hombres y agua los demás animales”. Realmente, si hay quienes se exceden en el placer de beber vino, se debe a que gusta; y gusta tanto que, por gustar en extremo, ocurre que sea precisamente el hombre el único ser animal capaz de beber sin tener sed.

La historia de la vid y el vino está ligada a los comienzos mismos de la humanidad, y por su naturaleza las actividades en torno de la vid crean cultura, arraigan pobladores, enriquecen tradiciones y saberes heredados, unen pueblos a través del intercambio comercial. Como dice el historiador Fernand Braudel “la viña es sociedad, poder político, campo excepcional de trabajo, civilización...”¹.

Es por lo tanto justo, en nombre del vino, brindar espiritualmente por el desarrollo de las relaciones culturales de los pueblos. ¡Bendita sea la tierra que te nutre con su vino!.

Prof. Rosa Ivars, Lic. Antonio Alitta, Ing. Carlos Soraire, Dr. Alberto Camacho, Ing. Federico Witkowski.

¹ BRAUDEL, Fernand. La identidad de Francia. Barcelona, Gedisa. 1993

“Noé se dedicó a la labranza y plantó una viña. Bebió del vino, se embriagó, y quedó desnudo en medio de su tienda”

Génesis 9 20-21

LA VID Y EL VINO A TRAVÉS DE LA HISTORIA

El vino por las arterias del mundo prehistórico

¿Cuándo se elaboró vino por primera vez? La conjetura más probable es que el vino se descubrió por casualidad. Las uvas silvestres que habían sido cosechadas y almacenadas en cacharros de tierra cocida, gracias a los azúcares concentrados en las bayas y a la abundancia de su jugo en contacto con las levaduras, presentes naturalmente en el hollejo de las mismas, entraron espontáneamente en fermentación dando origen al vino.

Pero ¿Quién fue el primero que bebió ese mosto vivificante y generoso? Eso no lo sabremos jamás, aunque muy probablemente haya sido la persona que vivió los efectos de la primera borrachera. Y fue a través del impetrante líquido, que el hombre aprendió a conocer las bebidas fermentadas.

Si se considera al cultivo de la vid y la elaboración de vinos como una actividad humana intencional y planificada, se podría decir que en el Neolítico (entre los años 8000 a.C. y 6000 a.C.) se dieron las condiciones necesarias para su comienzo, en una vasta zona comprendida entre el Mar Negro y el Mar Caspio, delimitada por los actuales países de Turquía, Siria, Irak, Irán y la región transcaucásica (Armenia, Georgia, Turkmenistán, Uzbekistán y Tayikistán).

El Período Neolítico constituyó la primera gran revolución humana, ya que los hombres cambiaron definitivamente sus vidas a partir de ella. Después de miles de años de trashumar siguiendo a las manadas de animales, alrededor de 8000 a.C., los grupos dejaron de ser nómades, se asentaron y desarrollaron la agricultura, la metalurgia y otras actividades, dando origen a las primeras poblaciones humanas.

El habla y el lenguaje alcanzaron el punto en que era posible mantener conversaciones, y las herramientas pasaron de ser de piedra a cobre. También, por entonces, se realizaron las primeras piezas de cerámica en las proximidades del mar Caspio.

Los cultivos mejoraron la calidad y cantidad de alimentos y trajeron consigo la domesticación de animales. La cantidad inusual de alimentos, su conservación y distribución generó la división del poder, de las tareas sociales y demás actividades culturales dentro de las aldeas. Fueron estas comunidades las primeras que aprendieron a cocinar, fermentar, deshidratar granos, condimentar alimentos y también bebidas como el vino.

Por lo que el vino ha estado ligado a los seres humanos históricamente, habiéndose constituido en el símbolo de la transformación prehistórica de un hombre impetuoso y depredador, para el cual la cacería era su medio de subsistencia, al apacible y sociable hombre agricultor.

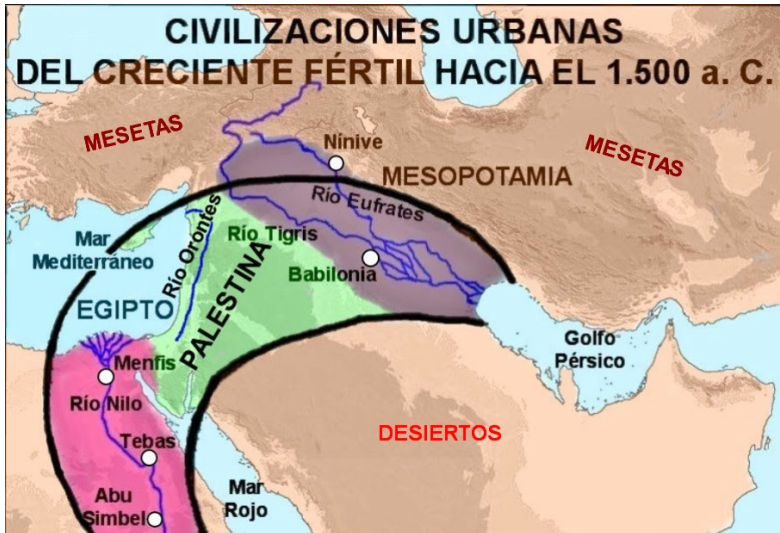
Los primeros rastros de la viticultura se remontan a unos 8.500 años atrás. Pertenecen al asentamiento humano de Çatal Höyük (6.380 a.C.) en la meseta del sur de Anatolia, actual Turquía, comprendido en la región denominada del Creciente Fértil o “Media luna fértil”, origen de las primeras civilizaciones complejas.



Asentamiento Neolítico de Çatal Höyük



Creciente Fértil o Media luna fértil



Los alfareros y ceramistas (5000 a.C.) fueron clave: la plasticidad de la arcilla hizo posible la construcción de vasijas de diferentes formas para la fermentación y conservación del vino.



Vasijas, de aprox. 9 litros, con restos de vino resinado localizadas en la cocina de una vivienda del poblado neolítico de Hajji Firuz Tepe, al Norte de los montes Zagros en Irán, datadas entre los 5400 a 5000 a.C.

La primera evidencia arqueológica la constituye un conjunto de vasijas de cuello estrecho y alargado halladas en el yacimiento de Godin Tepe, en el Irán occidental, que se remontaban al período Uruk tardío (hacia 3500-2900 a. C.); para el científico Dr. Patrick McGovern (1993), de la University of Pennsylvania, quien como un detective en busca de pistas examina unas manchas rojizas muy oscuras, que constituían los residuos sólidos hallados en esa vasija, descubriendo trazas de ácido tartárico, producto del asentamiento de un vino muy antiguo. El elevado nivel de ácido tartárico, sustancia propia de las uvas, indica que el producto es vino.

Patrik Mc Govern ha lanzado una teoría revolucionaria que denominó “Hipótesis de Noé”. Según la cual, en los Montes Tauros en Turquía, concretamente en los cursos altos de los ríos Tigris y Éufrates, se hallarían los restos más antiguos de *Vitis* vinífera con una cronología en torno al 9000 a.C. y, desde allí, se habría propagado al resto del Mediterráneo.

En la actualidad se cree que los orígenes de la vinificación se sitúan en época mucho más antigua de lo que la mayoría de los investigadores pensaban hace tan sólo unos años atrás. McGovern y colaboradores (1996), en una vasija fabricada entre los 5.400 y 5.000 años a.C. hallada en el yacimiento neolítico de Hajji Firuz Tepe en los Montes Zagros, Irán, han identificado restos de vino; este descubrimiento implica que la elaboración de vino comenzó al mismo tiempo que otras formas de agricultura primitiva en el período Neolítico.

Entonces, ya los agricultores de la prehistoria, elaboraban vino al menos 7500 años atrás; asimismo, al examinar pequeñas muestras extraídas de distintos fragmentos de vasijas, pudieron hallar vino blanco. Entonces parece que el vino tinto y el blanco existían ya en el año 5500 a.C.

Más recientemente se produjo el hallazgo en China de unas vasijas, usadas para beber vino, en las ruinas del Templo Yuchi, pertenecientes a la cultura neolítica Dawenkou que floreció en la cuenca del río Yangtse –entre los años 4500 y 2700 a.C.–, prueban de manera irrefutable que los antiguos habitantes chinos ya conocían el arte de fermentar las uvas en esa época.

Si bien, aún, no se conoce cuando se elaboró vino por primera vez, pero el porqué de ello no es tan complejo suponerlo. En parte porque el vino es embriagante, no hay duda de que el hecho de que contenga alcohol es un factor determinante; pero el aspecto más importante radica en que el vino es puro gusto y olfato, sentidos verdaderamente primitivos. Son factores que nos afectan en el plano hormonal.

Los investigadores piensan que el hombre abandonó las vides silvestres para pasar a las vides cultivadas en la era Neolítica, cuando nuestros antepasados cambiaron la vida nómada por los cultivos.

Un equipo de arqueólogos ha descubierto la bodega de elaboración de vino que según estiman es la más antigua hallada hasta ahora. Han utilizado técnicas bioquímicas para su identificación, comprobando que posee unos 6.000 años y está ubicada en lo que ahora es el sur de Armenia. La excavación muestra una imagen de una sociedad compleja donde los asistentes a un entierro tomaban un vino especial hecho en un cementerio que estaba en una cueva, según informaron a finales de noviembre de 2011 los investigadores en la revista *Journal of Archaeological Science*. “Se trata de la bodega más antigua que se conoce”, afirma Gregory Areshian de la Universidad de California en Los Ángeles. Suponen que tiene 1.000 años más que cualquier otra bodega descubierta hasta ahora, según el equipo de trabajo conformado por investigadores de Armenia, Estados Unidos e Irlanda.

En el libro del Génesis se afirma que Noé fue el hombre que plantó una viña justo después del Diluvio Universal y de haber disfrutado del producto de la viña en exceso, ya que en la Biblia se puede leer:

*“Noé se dedicó a la labranza y plantó una viña.
Bebió del vino, se embriagó, y quedó desnudo
en medio de su tienda”.*

Génesis 9 20-21

Pero este hecho no presenta a Noé como creador del vino, debido a que no menciona el caso como una novedad; lo que hace pensar en una antigüedad que va más allá del bíblico patriarca.

La Edad Antigua

Los egipcios predinásticos importaban vino para depositarlo en la tumba del último de los faraones de la Dinastía Cero, en el año 3150 a. C., para el cual trajeron 700 enormes vasijas de la región de Israel y Palestina. Pronto los egipcios aprendieron a elaborar su propio vino.

Hacia el año 2.000 a. C, durante el apogeo de Babilonia, en la Mesopotamia, el cultivo de la vid se trasladó hacia el Norte del Valle del Tigris, actual Turquía.

El Código de Hammurabi, hacia el 1700 a. C. —uno de los primeros conjuntos de leyes que se han encontrado y uno de los ejemplos mejor conservados de este tipo de documentos de la antigua Mesopotamia—, establecía que el mercader que no expendiera la medida correcta de vino sería ahogado en agua. Un castigo tan duro como emblemático. Además, expresaba que el vino desempeñaba un papel importante en las ceremonias religiosas y era la bebida de los ricos del Asia Menor y de Egipto.

Hasta el apogeo de los romanos, el vino era un privilegio reservado para reyes, nobles y sacerdotes, mientras que el pueblo consumía otras bebidas menos costosas.

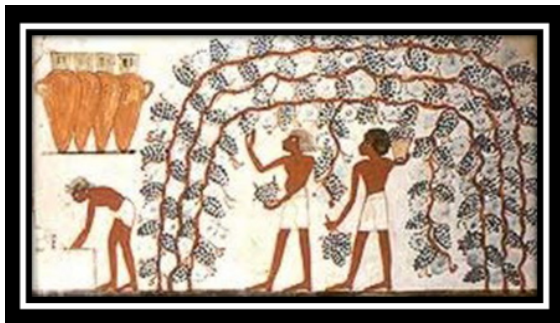
En las ruinas de la ciudad etrusca de Múтина (actual Módena) ha quedado demostrado que el cultivo de la vid en la península Itálica se remonta a unos 20 siglos a. C. Prueba de ello es la planta de vid entrelazada a un olmo que en el año 1858 halló el Ing. Elía Lombardini en una excavación realizada en la llanura de Módena, a unos 10 metros de profundidad.

El vino se convirtió rápidamente en un lujo en el mundo antiguo, y si bien era deseado por todos, lo consumían las clases gobernantes; pero las viñas no crecían en todas partes, además el vino de la época tenía muy corta duración, sin contar con la tecnología moderna se avinagraba rápidamente.

No se conocía el azufre ni las botellas de vidrio, no había un método para conservar el vino por más de un año aproximadamente. En líneas generales el vino era para los nobles, los plebeyos bebían cerveza. El vino comenzó a venderse enormemente y entre los principales compradores estuvieron los primeros faraones egipcios, quienes lo importaban para disfrutarlo en la vida y en la muerte.

En las pinturas murales que decoran la **tumba de Nakht** (h. 1390 a.C.) –un sacerdote de Amón, escriba y astrónomo dedicado a este dios y al servicio del faraón Tutmosis IV de la Dinastía XVIII del denominado Nuevo Imperio–, ubicada en la necrópolis de Sheik Abd el - Qurna en Tebas Oeste, se observan escenas de vendimia, el pisado de las uvas con los pies y la colocación del vino en vasijas bien cerradas, las que luego eran transportadas por el río Nilo. Siendo estos murales uno de los más preciosos ejemplos del arte egipcio, con vivaces llenas de colores y vitalidad.

Uno de los murales egipcios en la tumba de Nakbt (h. 1390 a.C.) en Tebas Oeste, Dinastía XVIII.



Durante las fiestas de la nobleza, el vino era servido por doncellas ligeras de ropa, y se bebía en copas o directamente de los cántaros usando pajitas.

En las tumbas de los últimos faraones casi siempre se colocaban vasijas de vino, una bodega para la vida eterna.

Cuando el célebre arqueólogo y egiptólogo inglés Haward Carter y lord Carnarvon entraron en la tumba de Tutankamón (1354 – 1346 a.C.), el 4 de noviembre del año 1922 en el Valle de los Reyes, hallaron varias decenas de vasijas con vino en las que se mencionaba la viña, la cosecha, el nombre del vinicultor e incluso el propósito de cada vino.

En algunas vasijas se podía leer: BUENO O MUY BUENO. En otras decía: PARA FESTEJOS, PARA IMPUESTOS; y había otra que decía: POR UN PRONTO RETORNO, como una especie de obsequio de viaje para la Otra Vida.

Como ha quedado expuesto precedentemente, las culturas persa, china, babilónica y egipcia conocieron el cultivo de la vid y se deleitaron con las libaciones de vino antes que los griegos; quienes después de las campañas emprendidas a sus tierras, adquirieron e incorporaron a su acervo cultural las artes de cultivar la viña y elaborar vino.

Para el siglo VII a.C. en Grecia ya se elaboraban vinos, por lo que se ha dicho que sus vinos son tan viejos como sus

dioses, su tierra y sus poetas. Ha sido uno de los pueblos de la antigüedad que más ha honrado al vino. Así, en la Grecia arcaica era famosa la expresión “beber a la griega”, que significaba beber en cantidad y muy seguido. Los romanos la divulgaron como “*bibo more greco*”. Un adagio griego, tan antiguo como los placeres que invoca, expresaba: “Vino, baño y Venus desgastan el cuerpo pero son la verdadera vida”.

En la Grecia histórica el comercio de vino estaba muy desarrollado, tanto en el continente como en las distintas islas; era el mayor producto de exportación y el más rentable.

El apogeo de la vitivinicultura antigua comenzó con los griegos. Se los considera los primeros “expertos en vinos” por los avances logrados en el cultivo y la vinificación. Fueron ellos los responsables de la difusión del consumo de vinos en toda la costa del Mediterráneo, hasta Portugal, el Norte de África y Asia Menor; también llevaron la vid a la actual Francia, habitada entonces por los galos.

Los viñedos griegos estaban protegidos por murallas y se alternaban con frutales. Hombres y mujeres participaban en sus labores: las mujeres cosechaban y preparaban la comida para sus compañeros, mientras los varones pisaban la uva, elaboraban el vino y ataban las cepas.

En el siglo VII a.C. la viticultura y la vinificación estaban muy difundidas en Grecia. Junto con la vitivinicultura, florecieron en Grecia la alfarería y la orfebrería. Las ánforas de cerámica donde se fermentaba el vino eran semi-enterradas hasta que el vino estaba listo para la venta. El vino resultante lo llamaban “vino negro”, no era un vino listo para ser bebido “sino el líquido espeso y licoroso, que no se podía tomar sino después de haberle añadido abundante agua –1 parte de vino en 2 partes de agua o 2 partes de vino en 3 partes de agua– y que, transportado en ánforas bien tapadas, no representaba excesivo espacio”. Los

barcos del siglo VIII a. C. eran demasiado pequeños para un cargamento de vino preparado para beber.

Homero (siglo VIII a. C.) y Hesíodo (siglo VII a. C.) constituyen los principales documentos para el conocimiento de las costumbres báquicas y los sistemas vitivinícolas de los antiguos estados griegos.

Es Heródoto (siglo V a. C.) uno de los escritores antiguos el que nos proporciona mayor cantidad de noticias sobre el vino de su época. Asimismo, revela que los macedonios bebían el vino luego de haber comido.

En los siglos V y IV a.C., en las ciudades griegas se genera un fuerte aumento en la demanda del vino, lo que permite llegar a un cultivo totalmente especializado. En el mar Egeo, Isla de Taso, también se experimenta una fuerte difusión del cultivo de la vid y un incremento en el consumo del vino.

Los griegos fueron en cierto modo los primeros innovadores en el arte de conservar el vino, al que añadían brea, miel, resina y especias para prolongar su período de conservación; además, las sustancias agregadas servían para enmascarar el sabor ácido de los vinos, especialmente si estaban avinagrados. El vino de “retsina” —con gusto a resina extraída de una especie de pinos de la zona y que se agrega al mosto durante la fermentación—, aun en la actualidad, es muy popular en Grecia.

Tucidides, historiador griego, hacia finales del siglo V a. C., cuando Atenas se había transformado en el centro de la sociedad más cultivada y creativa que el mundo había conocido, escribió: “Los pueblos del Mediterráneo empezaron a salir de la barbarie cuando aprendieron a cultivar el olivo y la vid”.

El gran aporte de los griegos es ser los creadores de una verdadera “cultura del vino”, especialmente con el culto a Dioniso (dios del vino griego).

Según L. J. M. Columela (siglo I e. C.)², los verdaderos impulsores del cultivo de la vid en la cuenca del Mediterráneo fueron los iberos y los celtas, hacia el año 500 a.C., aunque fue posteriormente consolidado por los fenicios y sobre todo por el ejército romano, siendo ambas poblaciones procedentes del Mediterráneo oriental.

El cultivo de la vid para los fenicios gozaba de tanta importancia que en sus monedas imprimían un racimo de uva.

Entre los años 200 a. C. y 300 e. C., a la zaga de los conquistadores romanos, la vid se extiende desde Roma por toda la Europa Meridional y hasta la cuenca del Danubio,



Moneda fenicia

embelleciendo sus campiñas y contribuyendo a la prosperidad de los nuevos pueblos.

En la invasión de las Galias –52 a. C.–, los romanos descubren que los celtas utilizaban barriles de madera para conservar la cerveza, advirtiéndoles que su forma brindaba mayores ventajas para transportar el vino, más seguridad y capacidad que las clásicas ánforas de la época.

² COLUMELA, L. J. M. 1959. De re rustica. Traducción C. J. Castro como Los doce libros de agricultura. Ed. Iberia. Barcelona. Vol. III., Cap. II, pp81-86.

Ya en la era cristiana la vid lleva el prestigio de la consagración científica de Plinio el Antiguo, quien en su *Historia Natural* expresara: “Hablaré de la vid con la gravedad de un romano apasionado por el arte y las ciencias”. “Hablaré como un juez, atento a la salud de la humanidad”.

La vid y el vino en la edad media

Tras la caída del Imperio Romano de Occidente, que provoca el desmoronamiento de las provincias romanas occidentales y de la misma Roma, debido a los embates de los pueblos bárbaros en el año 476 –acontecimiento que marca el fin de la Edad Antigua– el carácter místico del vino cobra importancia en la propagación de la vid.

Mil años de invasiones de pueblos del Este y Norte europeo asolaron las ciudades romanas. Para defenderse, se construyeron castillos y sus propietarios nobles brindaban protección dentro de sus paredes a vasallos y siervos a cambio de su trabajo.

Hacia el año 1.000 de nuestra era, ya quedaban pocos vestigios del antiguo Imperio Romano. Las ciudades habían sido destruidas y la vida era mayoritariamente rural.

Sin embargo, las tradiciones romanas subsistieron, en especial la presencia del vino en la vida cotidiana. Como no existían agua corriente o sistemas de drenaje, la salubridad y sanidad de las urbes era un gran problema; por eso, el vino era considerado la mejor bebida natural. Además de estar en la mesa, por su tenor alcohólico se usaba para curar heridas o aliviar dolores. De hecho, el comercio del vino era una de las principales fuentes de ingreso económico de los mercaderes medievales.

En la Edad Media el vino, predominantemente tinto, se bebía “joven”, con bajo contenido de alcohol, pues se trataba de vinos de la cosecha del año.

En los primeros siglos de la Edad Media el cultivo de la vid entra en decadencia y la iglesia se transforma en su patrocinador más importante; entonces, el vino se constituye en el patrimonio de los monjes, debido a que la iglesia necesitaba el vino para la Celebración de la Eucaristía.

Las órdenes monásticas eran centros importantes de cultivo y elaboración, sobre todo en la Francia medieval. En general, los monjes dejaban reposar un par de meses el vino en vasijas antes de utilizarlo para las misas. Las cubas se refugiaron en los sótanos de las abadías y monasterios, un sitio apropiado para la conservación y crianza del vino, dando nacimiento así a las primeras bodegas.

Los monasterios, asimismo, funcionaban como posadas, suministrando a los peregrinos: comida, bebida y techo. Además los monjes comercializaban la producción de vino para financiar sus instituciones. De esta manera, la iglesia aseguró la supervivencia de la viticultura entre los años 500 y 1000 d.C.

En la Edad Media se hace extensivo por primera vez el almacenamiento del vino en barriles de madera (en lugar de ánforas de barro). Las múltiples crónicas narrando como se



Fraile benedictino bebiendo a hurtadillas un poco de vino mientras extrae del barril la ración general. Miniatura de fines del siglo XIII – Museo Británico, Londres

avinagran los vinos, hace pensar que el almacenamiento de esta bebida no ha llegado a su perfección. La mayoría de los vinos se hacía vinagre al llegar la primavera. El uso del dióxido de azufre (SO₂) era prácticamente desconocido, su empleo para la desinfección de los barriles hace que el vino tenga una mayor vida, extendiendo su potencial uso.

La primera referencia documentada de su utilización como producto antiséptico data de un informe publicado en Rottenburg (Alemania) en el año 1487. A pesar de ello, se empleaban algunas técnicas con el objeto de aumentar la vida del vino, como los recubrimientos de brea, el empleo de resinas (antimicrobianas), el uso de saborizantes que enmascaran el sabor del vino avinagrado, etc.

En el Renacimiento empieza una nueva etapa en la historia del vino, creándose un empirismo que dirige las prácticas de la vinificación. Es en los siglos XV y XVI cuando se mejoran los sistemas de vinificación, y los vinos de Borgoña, Champaña y Burdeos comienzan a adquirir definitivamente la fama que los hará célebres.

Primeras vides en américa – la bodega y el vino colonial

Allende los mares, la vid arriba al Nuevo Mundo y empieza a ocupar dominios al conjuro de la cruz y la espada, símbolos de la conquista.

Así, el cultivo de la vid llega con la conquista y, a la par, inicia su proceso de afincamiento propulsado por la obra misional religiosa, ante la imprescindible necesidad de contar con el vino para el ritual religioso. Cada día de viaje a caballo se encuentra difundida la vid y el vino.

Las misiones se erigieron en los núcleos principales para la expansión del cultivo de la vid y la elaboración de vinos durante la época colonial.

Poco después de la 2^{da} fundación de Buenos Aires (1580), en la hacienda de Nuestra Señora del Buen Viaje, ubicada en territorio bonaerense en un paraje conocido años después como Cañada de Juan Ruiz, actual ciudad de Morón, se construyó una bodega que contaba con vasijas de greda para elaborar la producción obtenida de un viñedo con 38.000 cepas.

Cuando comenzó a crecer el comercio del vino criollo y a competir con el español, la Corona impuso la erradicación de los viñedos.

Los conventos religiosos, al ser más autónomos de la Corona, podían cultivar vides y elaborar vino con menos trabas que los propietarios criollos. Prácticamente todas las órdenes religiosas tenían viñedos en sus haciendas y, entre ellas, la más importante fue la de los Jesuitas.

En 1618 fue comprada por los jesuitas la estancia Jesús María, Córdoba, ubicada sobre el camino Real que iba al Potosí. En sus bodegas se elaboró el “**Lagrimilla**”, primer vino americano que probaron los reyes de España.

El proceso de elaboración era muy elemental, la uva cosechada se llevaba al lagar en canastos transportados por las mulas “cestoneras”. A la sombra de una enramada se encontraba el lagar primitivo que se fabricaba con cuero de buey. Allí, la uva era pisada y el mosto obtenido pasaba al noque (balde) y de ahí, a la bodega.

Las bodegas coloniales se localizaban al lado de las casas patronales. Se distinguían por sus gruesos muros de adobe, techo de caña a dos aguas cubierto de una “torta de barro” para evitar filtraciones de lluvias, pocas y pequeñas ventanas y sólo una puerta; todo contribuía a la frescura de la bodega, que en general era de una sola planta y sin cava. El vino era colocado en grandes botijas de barro para su fermentación. Finalizado este proceso, el mosto ya transformado en vino pasaba por un

cedazo de cuero, para colar el hollejo, semillas e impurezas, y luego se vaciaba por gravitación en las vasijas de conservación, enterradas en el suelo, donde permanecía hasta su venta.

Su majestad el Champagne

El siglo XVII es un vivo testimonio de los destacados acontecimientos que se producen en la historia universal del vino. Siglo durante el cual, se desarrolló la botella y revivió la utilización del corcho—olvidado desde el tiempo de los romanos—; lo que hizo posible el almacenamiento y conservación del vino.

Asimismo, un nuevo hito en la historia del vino se produce en este siglo, cuando un monje benedictino llamado Dom Perignon, de la abadía de Hautvilles en la región francesa de la Champagne, descubre casualmente el mítico vino espumante natural que tanta fama adquiriría posteriormente con el nombre de “Champagne”. La iglesia le pone así, el broche de oro a su intensa actividad vitivinícola. No obstante, su elaboración no adquiriría un verdadero auge en Francia sino hasta mediados del siglo XIX.

En la actualidad esta bebida, es dueña de un candor peculiar.

La vitivinicultura moderna

En el siglo XIX se producen las innovaciones más importantes en la tecnología enológica, como consecuencia del progreso alcanzado en los fenómenos que intervienen en el proceso de la fermentación. Los memorables estudios de Luis Pasteur (1822 – 1895), publicados en 1857, dieron la explicación científica del fenómeno que ocasionaba la transformación del mosto en vino, del envejecimiento de los vinos y de sus enfermedades,

arrojando una resplandeciente luz sobre el conjunto de pequeñas recetas irracionales aplicadas hasta entonces, y ocasionaron un rapidísimo desarrollo de la tecnología enológica.

Hasta la mencionada fecha, mayoritariamente la elaboración del vino conservaba su carácter rural y familiar, era considerado un arte, “el arte de hacer vino”, basado sobre normas empíricas que eran trasvasadas de generación en generación, y derivadas de un conjunto de observaciones no coordinadas entre sí.



Louis PASTEUR
por Milo Lockett

Es considerado Pasteur “el padre de la enología moderna”, poniendo fin así a la etapa de la enología empírica-alquimista que provenía desde la época de Noé, el bíblico hacedor de viñas y vinos.

Es en este siglo que en la región bordelesa del Medoc nace una nueva vitivinicultura, cuyo paradigma era:

- Un cultivo tecnificado (sistema de araduras profundas en el viñedo, conducción de la vid en espalderas, implementación de la poda mixta o guyot, control de las enfermedades “oídio” y “peronóspora”).

- La selección de variedades: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Verdot.
- El cuidado en las operaciones de la vendimia.
- Adelantos tecnológicos en las bodegas, una rigurosa elaboración del vino (eliminación definitiva del escobajo, la utilización de barricas más pequeñas y el embotellado después de la clarificación) y la tipificación del producto lanzado al mercado.

Este novedoso sistema francés, de cultivo de la vid y elaboración del vino, progresivamente se fue trasegando e incorporando a otras regiones vitivinícolas del mundo con la denominación de “Modelo Medoc”, contribuyendo a mejorar de forma ostensible el proceso de vinificación y la calidad del producto obtenido, fijando así el precedente a la enorme industria de hoy en día.

El siglo XX es de gran trascendencia para el vino por la evolución de su calidad y de su significado económico, político y social. La ciencia del vino ha nacido en este siglo cediendo paso, definitivamente, el empirismo al progreso tecnológico.

Muchas civilizaciones antiguas bebían vino no sólo por placer, sino también como una medicina. Ya en el año 450 a.C. el médico griego Hipócrates –padre de la medicina occidental– les recetaba vino a sus pacientes. El vino se utilizaba para curar todo tipo de dolencias y para mantener la salud, también se pensaba que mantenía el rostro lozano, que hacía crecer el cabello, que limpiaba los dientes y que alegraba el espíritu.

Aquello que Hipócrates conocía instintivamente sobre el vino, ha sido confirmado por la ciencia moderna; estudios desde hace unos 20 años, señalan que beber vino con moderación puede reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares.

El vino contiene compuestos químicos que poseen efectos positivos en el cuerpo; así, la quercitina es un tranquilizante suave, el resveratrol ayuda a reducir el colesterol en la sangre.

La naturaleza humana ha estado, desde sus comienzos, sedienta de vino y esto ha provocado que sea una mercancía de valor en diferentes culturas.

El vino es, simplemente, vida con espíritu; el más reconfortante alimento del espíritu. Ese espíritu apaciblemente místico, pero a su vez capaz de hacer vibrar los nobles sentimientos humanos, para elevarlos al goce cabal de los legítimos halagos de la vida, haciendo locuaz al callado, atrevido al tímido, generoso al tacaño; predisponiendo, asimismo, a quienes lo beben a la alegría, a la amistad, a las emociones más gratas, a encender las imaginaciones adormecidas, a gozar del instante fugitivo de la vida, a la quietud perfecta, a los pies la danza, a la música, a la poesía y al amor.

Así, el hijo sagrado del Sol, que encierra el néctar y la ambrosía, se ha transformado en ese reconfortante alimento del espíritu que desde tiempos inmemoriales ha formado y formará parte de la cultura de la humanidad.

Pues entonces, entender la historia del vino implica adentrarnos no sólo en la vida cotidiana de millones de personas a lo largo de los milenios; sino también, es observar el proceso de diálogo con la naturaleza y de creación de cultura, de apropiación de técnicas agrícolas, de elaboración, de envasado, entre muchas otras prácticas y procesos.

Los argentinos podemos expresar con total regocijo y gratitud, que el más generoso y reconfortante de los vinos que nos ha regalado el Espíritu Santo para la Pascua de Resurrección de 2013 ha sido el Papa Francisco I ¡Perenne fortaleza de los vivos! ¡Salud!

*¿Que no haya vino?
¡Qué estulticia! ¡Qué locura!
Si dices “que no haya vino”
Por causa de los borrachos,
Debéis decir también por grados:
“Que no haya noche” por causa de los ladrones,
“Que no haya luz” por causa de los espías, y
“Que no haya mujeres” por causa de los adúlteros.*

**San Juan Crisóstomo (347 – 407) o “Boca de oro”
Patriarca de la Iglesia de Constantinopla**

La vid y el vino: su mística y su arte

El propósito real o el social evidencia que la vid es la planta más humana y la más codiciada por el hombre de todas las edades, en razón concretamente de la utilidad de su fruto, que nos proporciona la más noble, sana e higiénica de las bebidas, y sobre todo por ser el más reconfortante de los alimentos del espíritu, para mantenerlo abierto a todos los sentimientos generosos.

Cabe preguntarse: ¿A qué virtud puede atribuirse la exaltación del vino en los más encumbrados simbolismos de los dogmatismos religiosos, y en las más geniales y brillantes expresiones del arte y la literatura?

El Génesis nos dice del origen divino de la vid, al situar la Viña del Señor en el Paraíso Terrenal. Noé, el vástago elegido para perpetuar al hombre puro de toda iniquidad, salvó a la vid de la devastación diluviana. Aunque, puede establecerse un paralelismo con Noé en el personaje de la Epopeya de Gilgamesh (narración de origen sumerio) denominado Utnapishtim que igualmente planta viñas tras un diluvio.

Al advertir desde las cumbres de los montes de Armenia, la recuperación de la tierra a la nueva vida, plantó una viña y elaboró vino, acaso para resarcirse de tanto exceso de agua. Ignorando su influjo, fue el primero que se entregó a la embriaguez de sus efluvios. ¡Nadie bebe vino, origen de toda alegría, sin sentir las emociones más gratas!

A partir de Noé labrador (del que la tradición judeo-cristiana aclama como inventor del vino), las alusiones a la vid y al vino son infinitas en la Sagradas Escrituras.

A partir de Noé, las alusiones a la vid y al vino en las Sagradas Escrituras, son infinitas. El abate Kran reconoce más de 500 citas formales en los versículos bíblicos. Unas, jerarquizando

al vino, como aquel que Noemí ofrendó a su rey; otras, para atenuar las desesperanzas de la incertidumbre, prediciendo por la voz de los Profetas: “Y las eras se henchirán de trigo y los lagares rebalsarán de vino y aceite”; y otras hostigando al despreciable: “Tu plata se ha tornado en escoria y tu vino mezclado con agua está”.

En Egipto, Grecia y Roma se adoraban a dioses de los viñedos, debido a la trascendencia que tenía el vino en sus culturas. Una de las principales causas de la propagación del vino alrededor del mundo fue la religión, debido a que era necesario para realizar festejos.

El paganismo le ofrendó, a su vez, uno de los dioses más famoso y populares de la antigüedad, Dionisos para los griegos o Baco para los romanos; el cual, ha sido el representante del néctar de los dioses que mereció el honor de halagar los refinamientos del Parnaso. Estos personajes mitológicos aparecen dotados de extraordinarios poderes y de gran espiritualidad.

Aunque la apoteosis mística del vino le estuvo reservada al propio Jesucristo, al consagrarlo su sangre en el milagroso sacramento de la transubstanciación. Es, entonces, cuando el vino se sublimiza y adquiere la más alta jerarquía concebible.

Así, el vino se transformó por su trascendencia mística en una bebida sin parangón, con una fuerte influencia en la vida espiritual de los pueblos. Y la vid, se constituye por lo tanto en una de los seres de la Naturaleza que más se ha amoldado al arbitrio del hombre.

Las circunstancias religiosas e históricas planteadas, han hecho que el hombre llevara la vid mucho más allá de su lugar originario, debiéndole reconocer a la Iglesia su poderosa e invalorable contribución al desarrollo y expansión de su cultivo, la producción de algunos vinos inmortales y la difusión del consumo de vino en los países más remotos del mundo.

Todos los hechos del historial del vino, han sido interpretados en excelsas concepciones líricas, literarias, pictóricas y escultóricas, por los más geniales artistas de todas las épocas.

Vino, arte y letras han estado junto al hombre desde el fondo de los tiempos, permitiéndole paliar el impiadoso agobio sufrido por las tragedias domésticas, alcanzando una reconciliación intensa con lo creado y emanar un hechizo infinito para el alma.

El arte vínico brilla más preciso en la poesía, la expresión más cabal, sin duda, para exteriorizar los sentimientos de los seres humanos.

Las letras demandaron para sí los mejores éxitos, inspirando a juglares, copleros, bardos y prosistas; acaso, ninguno se mantuvo indiferente a la musa inspiradora del vino.



En La Odisea, Homero hace referencia al gusto de los griegos por el vino.

Un pasaje muy conocido es la embriaguez del Cíclope Polifemo provocada por el vino dulce que Ulises le hace beber para poder escapar de su cueva.

En suelo griego es donde han nacido las formas más elevadas, más perfectas y más originales de la literatura y del arte antiguos. Las detalladas descripciones de la vida y el nivel cultural de los griegos de la Grecia clásica, forman el inestimable patrimonio de toda la humanidad. La literatura épica nació en lo más íntimo del alma nacional helénica.

Homero (siglo IX a. C.) considerado el poeta más importante de todas las épocas, es el que nos ha legado la *Iliada* y la *Odisea*, poemas épicos de inmensa trascendencia literaria e histórica; dos atrapantes obras cuyo encanto perdura con asombrosa vigencia tras 30 siglos de antigüedad.

Asimismo, otros genios inmortales de las letras de la era pagana, de la magnitud de Homero, Anacreonte, Píndaro, Eurípides, Platón, Cicerón, Virgilio, Horacio e innumerables más, han reverenciado al vino en maravillosas estrofas, exaltando sus virtudes con el supremo concepto de la belleza que caracterizó aquella civilización sedienta de maravillas y de poesía.

En los albores del cristianismo y, a su vez, época de pleno esplendor del Imperio Romano, el escritor latino de origen galo Petronio, es quien se destaca por su célebre obra literaria *Satiricón*. En ella se encuentra *La Cena de Trimalción*, donde queda definida la importancia del vino en la vida de la Roma Antigua.

En la literatura griega post-clásica, época bizantina, ya en los estertores de la Edad Antigua se destaca San Juan Crisóstomo (347 – 407), conocido popularmente como “Boca de Oro”, patriarca de la iglesia de Constantinopla, donde el vino está presente en sus exquisitos versos.

En la literatura china de la Temprana Edad Media se destaca el poeta Li Po (701 – 762) como la máxima expresión de la poesía romántica, quien escribió sobre las alegrías de la naturaleza, de la amistad, de la soledad, del amor y del vino.

En plena Edad Media surge la pléyade persa con rutilantes poetas del vino, de las rosas y del amor: Nizami, Saadi, Háfiz “el rruiseñor persa” y Omar Khayyám (1040 – 1123), quien con su “*Rubáiyát*” nos ha legado la más bella y eufórica inspiración báquica conocida hasta nuestros días. Una de las joyas más fulgurantes de la poética universal.

Asimismo, brilla por entonces la poesía báquica árabe, destacándose entre sus principales cultores: Al Taliq (siglo X), Ben Muqana (siglo XI), Ben Sirach (siglo XII), Rafi-Ud-Daula (siglo XI), Idrisibn al-Yaman (siglo XI), Ubada ben Ma al-Sama (siglo XI), Abu-l-Hasan Ali ben Hisn (siglo XI), Abu-Bakr Muhammad ben al-Qutiyya (siglo XI), Abu-Bakr (siglo XII), Ben Jafacha (siglo XII), Ben Muchbar (siglo XII), Abu-l-Hachchach ben Utra (siglo XIII) y Abu-Zakaría al Hafsi (siglo XIII); y los poetas hispano-árabes: Abu Obaid Al-Bakri (siglo XI), Al Mutádid (siglo XI) y Ben Al-Zaqqaq (siglo XII) entre otros.

Durante los albores de la Baja Edad Media, siglo XII, se acentúan las diferencias entre el espacio urbano y el rural, y se estableció un nuevo espacio social que reveló un fenómeno tan insólito como conmovedor: la miseria en la desigualdad. Miseria que no afectaba a toda la comunidad, como sí lo fueron las grandes hambrunas del año 1000, sino de manera individual.

Así, la ciudad congrega pero a su vez margina. La reactivación económica unida al crecimiento de la población y el cese de las estructuras feudales, deja fuera del sistema a los “goliardos”, que son clérigos vagabundos y estudiantes pobres que vivían una existencia al margen de toda convención social y a menudo rayana a la delincuencia. Representaban la expresión de una rebelión juvenil que clamaba por una vida de goce terrenal, producto de la movilidad social de ese siglo. Constituyen la nueva savia que anima los centros urbanos y contribuyen a otorgarle al siglo XII su aspecto impetuoso, aventurero y audaz.

Los poetas ambulantes cantaban a la alegría suscitada por del vino, al juego y al amor. Prueba de ello son los manuscritos Carmina, que nos han permitido conocer su ubérrimo legado lírico, conformado por textos y canciones mundanas que se agrupan bajo el nombre de “poemas goliardescos”.

Hacia la primera mitad del siglo XIII, enanclado entre las literaturas aragonesa y castellana, que tuvo una fuerte influencia trovadoresca, aparece el texto anónimo: “Razón de amor con los denuostos del agua y del vino”.

La Baja Edad Media también comprende al bueno de Gonzalo de Berceo, poeta riojano y monje benedictino del monasterio de Suso o Yuso en San Millán de la Cogolla.

“Un vaso de bon vino” ha sido el pago que el más ilustre poeta riojano consideraba apropiado por escribir el primer poema no anónimo en lengua romance castellano, dejando de lado el rigor del latín; aunque se lo considera dentro del mester de clerecía, vale decir, el estilo culto. En su poema “Milagros de Nuestra Señora”, en una de sus estrofas expresa:

*“Quiero fer una prosa en Román paladino,
En cual suele el pueblo hablar con su vezino,
Ca non so tan letrado por fer otro latino
Bien valdrá, como creo, un vaso de bon vino”*

Durante el período de transición cultural del Medioevo a la Modernidad se halla Dante Alighieri (1265 – 1321), creador de la poesía y de la lengua italiana, y una de las figuras más importantes de la literatura universal.

En su célebre obra “La Divina Comedia” –donde se hallan los primeros signos del Renacimiento literario universal– hace alusión al vino como producto de una obra de arte que debe surgir casi de manera espontánea de ese maravilloso engendro de la naturaleza que es la uva (Purgatorio, Canto XXV, 76).

En las postrimerías del siglo XV, año 1499, aparece en Burgos publicada por primera vez “La Celestina”, tragicomedia de Fernando de Rojas (1465 – 1541), que tuvo una notable influencia posterior en la producción literaria castellana.

La propia Celestina, quien encarna un mundo bajo y popular, es quien pronuncia una de las más gráficas y consumadas letanías que se conocen sobre el vino:

*“ . . . Pero todavía con mi fatiga busco lo mejor, para eso poco que bebo; una sola docena de veces a cada comida.
No me harán pasar de allí,
salvo si no soy convidada como ahora”*

El gran François Rabelais (1494 – 1553) escritor, médico y humanista francés—que usó asimismo el seudónimo de Alcofribas Nasier—, un milenio y medio más tarde ante la austeridad doctoral del ilustre naturalista Plinio el Antiguo, expresa: “Jamás pontífice, pontificando, pontificó tan pontificalmente”.

El gigantismo de sus personajes permite a Rabelais describir escenas de festines burlescos. La infinita glotonería de los gigantes abre puerta a numerosos episodios cómicos. Así, por ejemplo, el primer grito de Gargantúa al nacer es: «¡A beber, a beber!».

El tema del gigante simboliza el ideal humano del Renacimiento: es la transposición física del inmenso apetito intelectual del hombre renacentista. Rabelais intenta a través de sus textos conciliar la cultura humanística erudita y la tradición popular.

A su vez, ha sido el mismo autor de Pantagruel quien enseñó a los enólogos la definición del mejor vino, expresando: “el mejor vino, como la mejor mujer, es aquel que más nos gusta”.

La última mitad del siglo XVI—considerada como el segundo Renacimiento— y la primera mitad del siglo XVII constituyen lo que se conoce como El Siglo de Oro, período que tiene algo de magnificencia, si se piensa en la inquietud y en la riqueza de su despliegue intelectual.

La literatura de este siglo es también rica en menciones al vino. Algunas expresiones han quedado inmortalizadas en la pluma de sus escritores más notables.

Del poeta sevillano Baltasar de Alcázar (1530 – 1606) es célebre su composición “La cena jocosa”, de la cual muchos de sus versos son populares:

*“Si es o no invención moderna,
Vive Dios que no lo sé,
Pero delicada fue
La invención de la taberna.
No echas agua, Inés, al vino
No se escandalice el vientre”*

El escritor Miguel de Cervantes Saavedra (1547 – 1616), figura central de la literatura española de todos los tiempos, en su inmortal obra Don Quijote de la Mancha, el hidalgo caballero Don Quijote amonéstale a su escudero Sancho Panza antes de enderezarse al gobierno de la ínsula:

*“Se templado en el beber, que el vino demasiado,
Ni guarda secreto ni cumple palabra”*

Por la misma época, el más notable poeta dramático inglés William Shakespeare (1564 – 1616), considerado como el escritor “de todos los tiempos”, en sus distintas obras sus personajes evocan con alabanzas –“licor celestial”, “gran licor”– y emoción al vino de Jerez o Sherry.

En el drama la segunda parte del rey Enrique IV uno de sus personajes, el viejo bribón del capitán John Falstaff, compañero de libertinaje del monarca inglés, efusivamente exclama:

“Si mil hijos tuviera, el primer principio humano que les enseñaría sería el de abjurar de toda bebida insípida y dedicarse al vino de Jerez”

Enrique IV (2da parte), IV,3

Tras el interregno literario del siglo XVIII, renace con desbordante vigor el Romanticismo en el siglo XIX y tiene en el país gallo a sus figuras excluyentes: Honorato de Balzac (1799 – 1850); Alejandro Dumas (1803 – 1870); Víctor Hugo (1802 – 1885) quien imbuido de un profundo y refinado romanticismo, concibe el vino como el resultado prodigioso de todos los soles de la tierra, expresando con claridad y belleza que:

“La uva y el vino son la obra admirable del famoso poeta sol”

Asimismo, el poeta parisino Charles Baudelaire (1821 – 1867), en su obra capital “Las flores del mal” el vino fue un invaluable ingrediente de su materia poética. Es dable destacar la poesía “El vino de los andrajosos”, en la que se puede inferir una suerte de síntesis de la poética bodeleriana, que en su estrofa final expresa:

*Para abogar el rencor y acunar la indolencia,
De todos aquellos viejos malditos que mueren en silencio,
Dios, abatido por sus penas, quiso darles el sueño;
Y el hombre ofreció el Vino, hijo sagrado del Sol.*

Es dable destacar que a partir del último tramo del siglo XIX, los hombres de letra latinoamericanos inician un lento e implacable aporte a la expresión literaria universal, demostrando al mundo que Latinoamérica no sólo es carne y economía, sino que es también espíritu.

Así, el poeta nicaragüense Rubén Darío (1867 – 1916), el uruguayo Julio Herrera y Reissig (1875 – 1910), Jorge Luis Borges (1899 – 1986), el brasileño Carlos Drummond de Andrade (1902 – 1988) y el chileno Pablo Neruda (1904 – 1973) entre los más destacados, imbuidos de un desbordante espíritu creador han exaltado en hermosos versos al cordial y lírico aliciente del vino.

Hasta aquí entonces, se ha intentado muy a vuelo de pájaro recordar desde la aurora de los tiempos históricos hasta la actualidad y en todos los lugares, el poder del vino de estimular la fantasía y la inspiración del genio creador de obras literarias.

La cultura del vino –de un gran significado antropológico en el contexto de nuestra civilización, que a través de las mareas del tiempo fue asociada por el ser humano a las experiencias iniciales de su existencia, desde la religión al arte, las letras, la alimentación y la medicina–, repite sus gestos de manera permanente y es por esto que, en la agitada existencia de nuestros días, el producto de la fermentación natural del mosto de la uva –bueno y sincero– igual que al inicio de los tiempos casi infinitos que han pasado, es siempre un rayo de luz y una esperanza de serenidad para todos los pueblos del mundo.

*“Donde hay buenas manzanas,
hay buenos vinos”*

Colonia “La Picasa”: promesa de prosperidad de una tierra de viñedos, bodegas y vinos

En 1919 el Ing. Juan Barcia Trelles (1887 – 1954), director de la Estación Experimental del Ferrocarril Sud —ubicada en la localidad de Cinco Saltos, Río Negro, actual Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional del Comahue—, en un informe al Ferrocarril Sud, expresa:

... “La viticultura tiene gran porvenir, pues las condiciones del medio son más favorables que en Mendoza”.

El Ing. Barcia Trelles recomendaba plantar la variedad Pinot negro como cepa de calidad para mejorar los caldos.

El Ing. Francisco J. Dehais (1923 – 2011)³, citando distintas fuentes con referencia a la actividad vitivinícola de Cinco Saltos, comenta:

“F. A. Soldano en su publicación *Le Barrage du Neuquén*, del año 1919, expresa que para entonces se registraban en el ejido municipal de Cinco Saltos 114 hectáreas de viñedos”.

“Para el año 1923, había 151 hectáreas de viña de las que se obtuvieron 572.600 kg de uva y se elaboraron 385.950 litros de vino, cuya venta originó un monto de \$ 107.496,00”.

“El Ing. Rodolfo Ballester, en su informe estadístico de la temporada agrícola 1924 / 25, expresa que existían 263 hectáreas de uva para vinificar con una producción de 1.080.000 kg”.

“El periódico cipoleño *Argos*, del 5 de enero de 1933, haciendo referencia a un informe estadístico de la Intendencia de Riego, señala que en Cinco Saltos se registraban 544 hectáreas de uvas para vinificar y 67 hectáreas de uva de mesa”.

A lo cual cabe añadir que para el año 1933 se hallaban en Cinco Saltos 12 bodegas que elaboraban vino, las que reunían

³ Francisco José Dehais, 2001. *El Viejo Cinco Saltos y sus familias*. Autor-Editor.

una capacidad total de 3.300.000 litros aproximadamente. Así pues, los viñedos y las bodegas ya eran parte del paisaje cultural de Cinco Saltos.

Es decir, el cultivo de vid llegó a ocupar 611 hectáreas sobre las 2300 hectáreas irrigadas pertenecientes a la Colonia La Picasa, o sea un 26,50 % de su superficie total cultivada.

El historiador cincosaltense don Celestino Lucchetti, en su *Historia de Cinco Saltos*—año 1964— publicada en ocasión de cumplirse el 50° aniversario de nuestra localidad, hace referencia que para ese año había 4 bodegas elaboradoras de vino en actividad, no mencionando ninguna de ellas; aunque más adelante, hace mención a la Cooperativa Vitivinícola La Picasa Ltda., a la que deben sumarse las bodegas de Ferrer, Gensabella y Latisnere.

Los colonos, que han sufrido la expresión misma de la angustia y la soledad, como el canto del gallo al amanecer, avanzando contra los escollos, contra los torrentes, las escarchas y las brisas salvajes del desierto, han trabajado la tierra virgen con austera prolijidad y el agua, que al pie de las cepas se escurría con asombro entre los terrones, alimentaban las uvas que armoniosamente iban madurando.

Al final del verano, las cepas muy lentamente se iban vistiendo de distintos colores; mientras los jugosos racimos, dorados de luz y bañados de virginal rocío, indicaban la hora de la vendimia.

¡Oh racimos de uvas llenas de vino, deliciosas cual miel embriagadora y vestidas de negro como tordos!

Surge, en consecuencia, la vid esencial de la tierra que se transmuta en:

Vinos ardientes como un amor que pinta delicias de púrpura en los cielos terrenos.

Vinos de los sentimientos recónditos y porfiados.

Vinos que brindan su plenitud y su corazón.
Vinos del lago pincelados con la rosada dulzura de los
flamencos, que encierran el néctar y la ambrosía.

Viñedos y Bodega “San José”, de José Ferrer e Hijos S.R.L.

Los hermanos Joaquín, Federico y José Ferrer, nativos de Alcalalí, provincia de Alicante, Valencia (España), arriban a la Argentina en el año 1904; y hacia las postrimerías de 1911 se establecen en Colonia La Picasa, abrigando una cornucopia de esperanzas, anhelos, expectativas, ilusiones....

El 10 de marzo de 1912 firman un contrato de arrendamiento con opción a compra del Lote 44 a – b con la Compañía de Tierras del Sud –empresa conformada el 18 de agosto de 1908 y cuyo primer gerente fue el Sr. Primitivo Barcia Trelles– a cargo de la subdivisión y venta de las tierras de Colonia “La Picasa”.

Con un inconmovible amor al trabajo, los hermanos Ferrer, desmontan y emparejan las tierras y abren las acequias de riego. ¡Qué tiempos difíciles y sacrificados aquellos! ¡Cuántas privaciones!

Para el año 1913, en una transparente mañana de primavera, realizan la implantación de los primeros viñedos de Cinco Saltos, y entregados con fervor al milenario cultivo: muelen la primera vendimia aspirando el maduro aliento del otoño de 1916; elaborando en tal oportunidad 10.000 litros de vino. Vino que llevaba la impronta del sacrificio extremo, pero también del albur esperanzador.

Ha quedado registrada como fecha de fundación de la bodega “San José” el 16 de abril de 1916, siendo la primera erigida en Colonia La Picasa; al año siguiente, inscriben la misma en la Administración General de Impuestos Internos para lograr su

habilitación y poder expender el vino producido. La bodega, por entonces, contaba con una capacidad de 54.900 litros. Los viñedos iban incrementando su producción año tras año, y así en la segunda molienda de uva el vino elaborado alcanzó los 30.000 litros.

Don Federico y don José Ferrer (1887 – 1974), que giraban comercialmente como Ferrer Hnos, fueron socios hasta 1926; años más tarde, se constituye la firma Viñedos y Bodega “San José” de José Ferrer e Hijos S.R.L., quedando a cargo de la elaboración de vinos el enólogo Francisco “Paco” Ferrer (1925 – 1994) –discípulo del Rdo. Francisco Oreglia (1912 – 1987), Colegio de Enología de Rodeo del Medio, Maipú, Mendoza–.

Es dable destacar que el cura Oreglia –considerado el padre de la enología argentina–, quien tenía un especial aprecio por la familia Ferrer, ha venido durante muchos años a vacacionar en el mes de enero a Cinco Saltos, a la casa de sus ex alumnos Francisco y su hijo Lic. Miguel Ángel Ferrer.



Padre Francisco Oreglia (de saco) en casa de la familia Ferrer

La bodega fue creciendo sin prisa pero sin pausa, así para el año 1933 poseía una capacidad de 150.000 litros, habiendo elaborado en tal período 87.000 litros de vino; y, asimismo, fue gradualmente incorporando tecnología. En su última ampliación en el año 1966, para el festejo de sus Bodas de Oro, alcanzó un volumen total de 700.000 litros.

A su vez, los viñedos cubrían una superficie de 15 ha; integrados éstos, por cepas de las variedades: Loca Blanca, Semillón, Pedro Giménez, Bastardo, Malbec, Balsamina y Bonarda entre otras.

Elaboraban vinos comunes de mesa blancos, claretes y rosados, que eran, al principio, fraccionados en bordelesas y, luego, en damajuanas y botellas de 930 cm³. Vinos que comercializaron a partir de 1927 con la marca **Frisquet** y luego utilizaron la marca **Ferrer**.

Su última elaboración fue en el año 1970, tras una actividad ininterrumpida de poco más de medio siglo.





Bodega y Viñedos de Segovia Hnos. & Cía.

El 28 de noviembre del año 1913 la **“Sociedad B. Moll & Cía”**, firma constituida por don Juan Bautista Moll (1885 – 1929), don Benigno Segovia (1884 – 1952) y don Miguel Martínez Riera, adquieren a la Compañía Tierras del Sud la Chacra B de la Fracción 48, quienes decididos a crear su aurora en la paz y la frescura del alma se instalan en estas tierras de promisión.

En 1919, con la elaboración de su primer vino, inauguran la bodega; y entonces don Juan Bautista, don Benigno y don Miguel, llenan sus copas del néctar de los dioses –bebida que a los trabajadores les da riqueza, a los cobardes valor, y a los débiles fuerza y poder–, y brindan y beben el sabor soleado del incipiente valle. Y, de esta forma, el vino se transformó en promesa de prosperidad.

En el año 1926 se retira de la sociedad don Miguel Martínez Riera y se incorpora don Rogelio Segovia (1886 – 1971), conformándose una nueva razón social bajo la denominación **Segovia Hermanos y Moll**. La nueva firma, ese mismo año, le adquiere a don Pedro Ferrer la Fracción A de la Chacra número 48 de 6 ha 28 as 70 cas, reuniendo una superficie total de tierra de 41 ha 76 as 82 cas.

En el año 1929 al morir don Juan B. Moll –primer Presidente de la Comisión de Fomento de Cinco Saltos: 27 de noviembre de 1926 al 30 de junio de 1927–, su señora María de los Desamparados Poquet (1886 – 1985), cede al irresistible deseo de regresar a su Valencia natal, aunque años más tarde –1936– retorna a Cinco Saltos, cuando la sombra de la Guerra Civil se desplegaba sobre España.

Se disuelve la sociedad ese mismo año y se constituye una nueva firma que giraría bajo la razón social Segovia Hnos. & Cía., que comercializa los vinos bajo las marcas: **GÓNDOLA**, **VINOS “S.H.” Tipo Semillón** y **VINOS “S.H.” Tinto Clarete**.



En pocos años la capacidad de la bodega se ampliaría hasta alcanzar un volumen total de 1.000.000 litros.

Según se consigna en el Libro para Bodegueros –años 1933 / 38– además de la venta de vino en la región, abastecían a clientes de Mar del Plata, Bolívar, Olavarría, Bahía Blanca, Tres Arroyos, González Chaves, Tandil, Lobería, Dolores, Felipe Solá, Pigüé, Saladillo, Castelli, Necochea, Quequén, Madariaga, Rauch, 25 de Mayo, Laprida, Azul, Cnel. Dorrego, Cnel. Suárez, Cnel. Pringles, La Plata, Roque Pérez e Ibarra. Envíos que eran remitidos a través del Ferrocarril Sud desde la Estación Cinco Saltos.

En el año 1933 esta bodega muele 1.129.656 kg de uvas, entre propias y compradas, elaborando un total de 790.000 litros de vino de mesa, discriminados en 642.000 litros de tinto y 148.000 litros de blanco. Al momento de la elaboración había un remanente de vinos viejos de 27.126 litros, de los cuales 6.599 litros eran blancos y 20.527 tintos. Cifras éstas que marcan la intensa actividad comercial que poseía la firma.

Los vinos comunes de mesa eran fraccionados y expendidos en barriles (90 lt) y bordelesas (180 lt) y los vinos finos y reserva los comercializaban en botellas de 750 cc.

Es oportuno señalar que el Ing. Agr. Benigno Segovia (08/04/1917 – 05/07/1982), hijo de don Benigno, ha sido en la década del '60 el principal impulsor de la creación de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad del Neuquén, siendo asimismo su primer Decano, cargo que ejerció desde el año 1964 hasta el 22 de septiembre de 1971; además ha sido docente de los espacios curriculares Inglés Técnico I y II, Fisiología Vegetal, Fruticultura I y II (Tecnología de Frutas) y creador y director del Centro de Investigaciones Tecnológicas de Frutas y Alimentos –CITEFRUTA–, emplazado en la misma Facultad de Ciencias Agrarias. Ha sido el primer Profesor Emérito

de la Universidad Nacional del Comahue en justo y franco reconocimiento a su destacada labor docente e invalorables aportes al sector frutícola de la región.

La bodega de los hermanos Segovia aparece mencionada en la 1era Edición de la Guía del Territorio Nacional de Río Negro – Años 1951 / 52, por lo cual puede deducirse que hasta ese entonces habría estado en actividad.

Como en tantos otros casos, la actividad vitivinícola de esta firma comienza a ser definitivamente reemplazada en la década de los años '50, por la pujante producción de peras y manzanas.

Don Benigno Segovia padre ha tenido un justo reconocimiento a su labor colonizadora en la Colonia La Picaza al imponerse su nombre a una de las calles de la ciudad ubicada en Villa Catalina.



Cooperativa Vitivinícola La Picasa Ltda.

Luego de estallar la economía del mundo con el “crack financiero” de Nueva York en el año 1929, empezaron los tiempos difíciles y años duros, donde los precios y las limitaciones de capital se constituyeron en serios obstáculos para avanzar.

No obstante, al influjo de ésta situación germinaron uniones efectivas, con suma de voluntades de hombres que comprometían su palabra y poseían convicción de fondo en el valor del camino elegido.

Así, los pioneros entendieron que la cooperativización era una herramienta válida para superar, unidos y en comunidad de objetivos y medios, los avatares de la economía en crisis.

La siembra de los ideales cooperativos llegó, entonces, desde los visionarios inmigrantes europeos que unieron los frutos de la producción de sus cepas para transformarlos, mancomunadamente, en una magnífica realidad que es el vino.

La inmigración europea constituye, por lo tanto, el puntapié inicial de las organizaciones solidarias. Se comienzan a formar los primeros grupos cooperativos que dan origen el 15 de diciembre de 1929 a la Cooperativa Vitivinícola La Picasa Ltda., dos días después de la creación de la 1^{er} cooperativa vitivinícola de la Patagonia: La Reginense – Cooperativa Vitivinícola, Frutícola y Hortícola Colonia Regina Ltda. Siendo, por lo tanto, estas dos organizaciones las pioneras y protagonistas en el campo del sistema solidario vitivinícola en la región patagónica.

Así, estas instituciones de voluntades colectivas, son formadas por hombres que proyectaron sus ilusiones más allá del futuro. Recordando, de esta manera, que la siembra nunca coincide con la cosecha. En sus espíritus anidaba la semilla de la ilusión.

Todos ellos entendían que la Mapu Ñuque (Madre Tierra) no discute, no es patética, no tiene planes, no grita ni se apresura, no persuade ni amenaza, no promete, no hace

discriminaciones ni concibe fracasos, no excluye nada. Así entonces ¡Vivir y luchar era un deber! ¡El trabajo una alegría!

Entregados con fervor al trabajo agrícola: sudan, aran, trillan; para luego dedicar sus musculosos miembros y los nudosos dedos de sus terrosas manos al cultivo de la vid.

Entre los socios fundadores de la cooperativa se encontraban: Juan Barcia Trelles –quien fue su 1^{er} presidente–, Francisco Berola, Jacobo Uhler, Alberto Lavín, Francisco Sánchez Aragón, Benito López de Murilla, José San Pedro, Federico Ferrer, Julio Bordi, Ernesto Rossi, José Sevilla, Domingo Villegas, Lorenzo Pujó, Enrique Herrera, Asensio Antón, José A. Soto, Bautista Antón, Teodoro Gutiérrez, Julián Loaisa, Pedro Rey, Pedro Serer, Vicente Cervera, Nicolás Dechia, Juan Fuentes, Juan Latisnere, Isidoro Jañez y Pedro Abad.

Uno de los propósitos, el de erigir una bodega para vinificar la uva de los asociados y colocar en plaza el vino elaborado, se cumplió para el 4 de abril de 1932 con la inauguración oficial de la bodega sobre calle Belgrano esq. Deán Funes. Simultáneamente, realizan la primera molienda de 567.989 kg de uva, que se transformaron en 460.788 litros de vino. Su primer enólogo fue don Guido Marcola.

Y, entonces, fue el festejo de la gran familia cooperativista ante el advenimiento de su hijo primogénito; ese primer vino que contenía el sol espléndido y silencioso, con todos sus rayos deslumbrantes.

En la asamblea de socios del 4 de julio de 1934 se decide comercializar el vino producido bajo la marca **COLAPI** (contracción de los vocablos **CO**operativa **LA PI**casa). Un vino doncel, sin cuerpo ni mucho aroma pero agradable, que rápidamente se adueñó de los paladares cincosaltenses. Aún hoy, en esas mesas cargadas de años, resuenan sus etílicos ecos por los periféricos boliches de los barrios de la ciudad.

Con 1.142.300 litros de capacidad de vasija vinaria, fue la bodega de mayor capacidad de la localidad.



Los vinos fueron comercializados en bordelesas, hasta los inicios de la década de los años '60; luego, en damajuanas de 5 y 10 litros y en botellas de 950 cm³ de capacidad. En su etiqueta destacaba la expresión latina: "*Primus inter pares*" (Primero entre iguales).

Por razones de rentabilidad, el cultivo de montes frutales fue embicando sin pausa sobre los viejos viñedos, los que comienzan a extirparse.

Las producciones de uva cada año más magras, hacen que el 11 de diciembre del año 1978 se efectúe el último reparto del **COLAPI**, precisamente en Cinco Saltos la tierra que la vio nacer y crecer, concluyendo así la actividad vitivinícola de la Cooperativa.

Bodega y Viñedos de Santiago Pedro Berola

Don Santiago Pedro Berola (1893 – 1963) nacido en la comuna de Torrazza Piemonte, Provincia de Torino, región del

Piamonte, en la zona Nord Occidental de Italia, arriba al país en el año 1909, con 16 años cumplidos, dejando su amada tierra para correr tras la aventura de venir a “la América”; pero no vino solo, lo hizo en compañía de sus hermanos Francisco, Luis y José.

Y llegaron así, a los confines ignotos que demandaban sacrificios extremos, pero que asimismo ofrecían una cornucopia de opciones. ¡En el horizonte aparecía el signo de la esperanza!

Tras recorrer distintas provincias, se establecen finalmente en Colonia La Picasa en el año 1914; Santiago y su hermano José compran a la Compañía de Tierras del Sud una fracción de tierra de 11,90 hectáreas. Así, aguardando la virginidad de esos suelos que conciben la herencia dejada por los mapuches, los desmontan, emparejan y siembran con alfalfa. La mancha geométrica verde, creciente, era parte importante de los sueños que comenzaban a despimollar.

En el año 1918 implantan la chacra con viña; luego, construyen una bodega de 90.000 litros de capacidad que inauguran en 1922, escanciando cual abundante rocío ¡el orgulloso licor de Baco!

Los hermanos Berola traían bien aprendido de la vieja Europa, que: desde siempre el ser humano ha transformado el lugar donde vive para adaptarlo a sus necesidades.

En 1926 Santiago se queda con la bodega y los viñedos, ya que su hermano José decide radicarse en Coronel Dorrego, donde se dedica a la actividad comercial.

La viña conducida en espaldera baja estaba integrada por cepas de las variedades Loca blanca, Pedro Giménez, Moscatel Rosado, Criolla Grande o Sanjuanina, Malbec, Merlot y Pinot negro entre otras.

Ha elaborado vinos de mesa tipo clarete, blanco y tinto, que fraccionaba en bordelesas y expendía con la marca **Santiago**

Berola. El vino era enviado, vía ferrocarril, hacia los mercados de Bahía Blanca, Cnel. Dorrego y Tres Arroyos. Asimismo, abastecía el mercado regional.

Cuenta su hija Anita Berola de Pacín que don Santiago, durante el “lloro” de la viña, juntaba la savia de las parras Moscatel, la que luego utilizaba para lavarse los ojos y dar descanso a la vista.

Golpeado por las sucesivas crisis vitivinícolas decide intercalar en las filas de viña plantas de árboles frutales, para luego terminar erradicando el viñedo.

Su última elaboración se registró en el año 1948. La bodega se hallaba localizada entre la Ruta Nacional N° 151 y el camino rural que conduce al Club Ruca Carel, a escasos 2 km del núcleo urbano.

Bodega “Santa Catalina” de Francisco y Luis Berola

Don Francisco Berola (1880 – 1948) con su hermano Luis compran en 1914 una chacra de 12,25 ha de tierra en bruto a la Compañía de Tierras del Sud; abroquelados en su trabajo y movidos por el lícito afán ardiente de prosperar, proceden a desmontar la parcela, emparejarla y plantar el 50 % de su superficie con vides; y, entonces, comienzan a forjar sus ilusiones.

Para el año 1921, Francisco adquiere 2 parcelas de 12,25 ha cada una. Ambos hermanos, en sociedad, emplazan en el año 1923 una bodega de 170.000 litros de capacidad total de vasija –integrada por 15 piletas de mampostería de 10.000 litros cada una y dos cubas de roble, también de 10.000 litros cada una–, situada en la intersección de la Ruta Nacional N° 151 y el denominado “Puente Berola”, transformando la materia pura y simple de la vid en el ingrediente de los sueños.

En 1925 Luis le vende su parte a Francisco y se radica en la flamante Colonia Villa Regina.

Don Francisco trabajaba afanosamente sus viñedos desde los umbrales del nuevo día hasta que el astro rey se apagaba en su recorrido. ¡Y así todos los días! En el trabajo arduo ha ido sintiendo envejecer sus rústicas manos.

Y cuando el viñedo exhibía frente a la primavera el exaltado gesto de sus primeras hojuelas se ponía en marcha un nuevo ciclo cultural, dando nacimiento a una nueva y gozosa esperanza.

Conforme a la Declaración Jurada, presentada ante la Administración de Impuestos Internos de la Nación, en el año 1931 había en la bodega una existencia de 160.000 litros de vino. Los vinos elaborados eran blancos y claretes, tipo de mesa, fraccionados en bordelesas y comercializados con la marca **Santa Catalina**.

El nombre de la bodega y, a su vez, marca del vino, surge en honor de doña Catalina Bianco, esposa de Francisco.

La última elaboración de la bodega fue en 1948, año en que falleció don Francisco; luego la bodega giró bajo la razón social Sucesión de Francisco Berola y funcionó hasta terminar de vender el vino existente. En el año 1951, la bodega fue dada de baja.

La Sra. Lidia Colalongo (1920–1984), esposa de don Reinaldo Domingo Berola (1915 – 1992), se asoció a la Cooperativa Vitivinícola “La Picasa” Ltda. para entregar la producción de uva; luego, los viñedos fueron cediendo el lugar paulatinamente al cultivo de las plantas frutales, y el resto de vides que aún quedaban fueron extirpadas después de la vendimia del año 1969.

Reconociendo su labor colonizadora en Colonia La Picaza, el Municipio local ha designado a una de sus calles en Villa Catalina con el nombre de Francisco Berola.



Bodega y Viñedos “El Riojano” de Benito López de Murilla

De destacada actividad vitivinícola en esta localidad fue la firma Bodega y Viñedos “El Riojano”, propiedad de don Benito López de Murilla (1886 – 1970), quien habiendo nacido en Logroño, región del Alto Ebro, provincia de Rioja (España), agitábase en sus venas sangre de pura cepa.

La historia tiene su principio cuando la plaga de la filoxera, desde su ingreso en el año 1900 en Rioja, arrasó en sólo una década los viñedos riojanos, principal cultivo de esa zona, habiendo quedado menos de la tercera parte de la superficie cultivada con vid; lo cual, provocó nefastas consecuencias sobre la población económicamente activa.

De aquellos años data el proceso de emigración riojana hacia América, y ya para 1910 más de 20.000 riojanos habían partido para el Nuevo Mundo en búsqueda de mejor fortuna.

Según la Estadística Vinícola de 1909, en la región de Rioja fueron destruidas por la filoxera 36.602 hectáreas de viñedos y 15.900 hectáreas más fueron invadidas.

Así, en 1905 don Benito arriba a la flamante capital del Neuquén, y tras desarrollar diversos trabajos entre las provincias de Neuquén, Río Negro, Buenos Aires y La Pampa, se radica definitivamente en Colonia La Picasa en el año 1918.

Familiarizado con la actividad vitivinícola en su tierra natal y como noble desafío de resarcimiento de lo que había ocurrido con los viñedos en su terruño natal, con el coraje que le daba la esperanza inicia en el año 1922 la implantación de vides, que años más tarde alcanzarían unas 10 hectáreas.

Viñedos éstos, labrados por arados de angustia; don Benito viñatero, recorría con ancha mano su mancera, semejante al guitarrero que, antes de empezar a tocar, acaricia y tantea el cordaje de su guitarra. Al respecto, su hijo Virgilio “Coco” López de Murilla (1928 – 2007) comentaba que de sus labios brotaba el aforismo riojano:

*Da buena cava a tu viña,
Y tendrás buena vendimia.*

Erige una bodega de 100.000 litros de capacidad, y para mediados de la estación otoñal de 1925, las uvas llenas de mosto a punto de estallar en llamas son llevadas al lagar, donde huracanados corceles liberan el mosto cerril que espueleado por las indígenas levaduras se transformará en su primer vino; bebida esta que, según el riojano decía –entre los tertulianos que solían reunirse regularmente en la herrería de su suegro, don Francisco Méndez, a departir charlas, música, vino y buenos asados– escanciada con moderación: sólo brinda solaz instantáneo y salud robusta.

Elaboró y comercializó vinos claretos, blancos y tintos, que salieron a la venta con la única marca: **El Riojano**.

Luego de la debacle vitivinícola nacional de los años '30, el emprendimiento vitícola fue cediendo espacio a la actividad frutícola; así, en 1933 elaboró solamente 20.000 litros de vino.

La bodega se hallaba localizada entre la Ruta Nacional N° 151 y el denominado “Puente Berola”, casi enfrente de la bodega de Francisco Berola.

Hacia los primeros años de la década del '40 la bodega ya deja de funcionar; los viñedos que aún quedaban fueron erradicados y esas tierras ocupadas por cultivos de perales y manzanos.

De esta forma, don Benito culminó su actividad vitivinícola que ha sido el resorte de su prosperidad.

Establecimiento Fruti - Vitivinícola “La Carmela” de Isidoro Jañez

Don Isidoro Jañez (1887 – 1968), natural del Ayuntamiento de Becilla de Valderaduey, situado en la vega del río Valderaduey al norte de la provincia de Valladolid, actualmente adscripta a la comunidad autónoma de Castilla y León, España, sintiendo que el viento de la esperanza soplaba al otro lado del Atlántico se embarca hacia “la América” en el año 1909, arribando, ese mismo año, al puerto de Buenos Aires.

Don Isidoro persuadido por la teoría de la materia, inicia inmediatamente una decidida búsqueda hacia la naturaleza en su estado primigenio, lugar donde palpitan inalterables los cuatro elementos fundamentales de la vida. Así, en el año 1911 llega a la Patagonia y entonces pudo contemplar la inmensidad azul que pintaba la aurora. Instalado en General Roca trabaja como tomero del denominado “Canal de los milicos”, cuyo administrador era el Ing. Christian Nielsen.

En el año 1912, luego de juntar unos ahorros, don Isidoro retorna a su tierra natal a buscar a su esposa doña Carmela García Ramos (1889 – 1969) que se había quedado allá.

Al regresar, se radica en Ing. Huergo y arma un equipo de desmonte y emparejamiento de tierras (caballos percherones, arado de reja o vertedera –para remover la tierra en la zona de

cortes–, pala de buey o rastrón –para el transporte de la tierra desde los lugares de corte a los lugares de relleno– y rastrón de cola –tablón inclinado con una cuchilla de hierro regulada manualmente por una palanca, usado para el acabado de la nivelación y labores de refinación o “desmanchado” de los cuadros–). Luego, ya con la familia ampliada, vuelve a Gral. Roca para realizar este tipo de trabajos en los establecimientos “Los Durazos” y Bodega y Viñedos Huergo y Canale. En el año 1917 es contratado por don Augusto Mengelle para emparejar tierras en el Establecimiento “La Mayorina”.

Impregnado por ese temple de alma del sacrificio, el espíritu creador, la iniciativa y las calidades de acción personal de los hombres llamados a afrontar situaciones adversas, decide en 1920 radicarse en la Colonia La Picasa, adquiriendo una parcela de tierra agrícola.

Trabajó con fiereza incansable y así para el año 1922 el viñedo se cubría del verde resplandor de su primera brotación; al mismo tiempo, emprende la edificación de una bodega con piletas de mampostería y una cuba de madera de roble de 10.000 litros totalizando una capacidad de 70.000 litros, la que inaugura en 1925.

Entonces, al ruido del racimo y la tijera, efectúa su primera vendimia hacia los inicios de la estación otoñal y el lagar recibe esa uva anhelada que se transformaría en una pequeña ilusión de esperanza.

Era su primer caldo, generoso y vivificante, que luego don Isidoro vertiera en la copa y brindara en ceremoniosa liturgia, mientras los incipientes rayos del sol primaveral se partían en el cristal haciendo resplandecer el noble y sanguinolento líquido.

Los vinos obtenidos eran fraccionados, en barriles y bordelesas, y comercializados bajo la marca **La Carmela**.

Los Jañez han sido iniciadores de honestos y laboriosos hogares que se han multiplicado en la región a través de las sucesivas generaciones.

Según expresa su hijo don Agustín “Negro” Jañez, en el año 1935 –golpeados por la inacabable crisis vitivinícola– decidieron acogerse a los interesantes subsidios ofrecidos por la recientemente creada Junta Reguladora de Vinos; dado lo cual, extirpan los viñedos e incorporan esas tierras al cultivo de árboles frutales.

Viñedos y Bodega “La Emilia” de Alejandro Beccaría

Don Alejandro Beccaría (1885 – 1963), oriundo de Camagna Monferrato, provincia de Alessandria, región del Piamonte, Italia, llega a la Argentina en 1911; habiendo quedado en Europa, su esposa Emilia Cazzolini y sus 2 hijitas.

Por entonces, cruzaban por su mente muchas preguntas nada fáciles de contestar. Su viaje al Alto Valle del Río Negro y Neuquén, se tornó grávido y henchido de grandes esperanzas; lo recibió alborozada una grande y fresca luna austral. ¡Qué noche aquella!

Al tiempo de haber arribado a la zona, se conchabó como vitivinicultor en “La Mayorina” –establecimiento modelo de la época– y para el año 1919 se instala definitivamente en Cinco Saltos. Poseía una parcela de tierra –actualmente pleno centro de Cinco Saltos– en la que había implantado unas 4,5 ha de cepas, entre las cuales se hallaban 1,5 ha de variedades de uva de mesa.

En su libro contable registra la primera venta de vino en el año 1919. La bodega –localizada donde se halla el edificio del Banco de la Nación, entre calle Sarmiento esq. Avda. Rivadavia– contaba con 5 piletas de mampostería que reunían unos 70.000 litros de capacidad.

Elaboraba vinos claretos y blancos que expendía envasados en bordelesas y damajuanas. Su última elaboración

fue hacia la resaca de la primera mitad del siglo XX, período signado por el error de los hombres.

Del relato en el cuaderno de apuntes de don Alejandro Beccaría –año 1918, por entonces empleado de la Mayorina–, se extrae la anécdota que sigue:

“Un día nel buen tiempo se arma una tertulia en casa di Mengelle, resultando como unas 8 personas di estas algo grandes: Juan Barcia Trelles, (Julio) Bordi, (Dr. Santiago) Doleris, . . . (Manuel) Belloni y entabla discusiones sobre el vino, di que la marca fulana, mengana, etc., hasta que. . . don Augusto Mengelle dice: amigos míos está todo bien, pero se cree que aquí no sea (se hace) vino en mi establecimiento mejor que todos esos que ustedes han nombrado? Llamó a Guillermo que era el mayordomo: vas enseguida di Alejandro a decirle que te entregue una botellita di aquel vino, lo cual enseguida el se dará cuenta, hágame el favor. . . Veo a Guillermo y, después del buen día, me dice: me manda Mengelle en busca de una botella de aquel vino di que Ud. ya sabe; pues pronto comprendo que es el **“Canelín”**, destapo unas cuantas botellas hasta que eliqué una mejor que las otras y se tapa otra vez y se la mando”.

A continuación, don Alejandro deja escrita una enigmática reflexión:

“Si bien era el mismo vino, fermentado en una misma bordalesa, cuidado todo en el

mismo vidrio y tapado en un mismo día y por consecuencia la misma luna ¿Y como es que varía di algo el gusto di una botella a la otra? Pues, si bien pretendo di saber del vino, no puedo a comprender este misterio” (Sic).

Esto sí que es un verdadero dilema filosófico. Ante semejante incertidumbre metafísica, la “Lógica” de Hegel parece ser, simplemente, un juego de niños.

Según puede colegirse de su diario personal, este noble inmigrante italiano, poseía un corazón que se exultaba sin cesar, traspasado de gratitud. Así, aquellos que conocieron a don Alejandro, lo recuerdan como un hombre de lenguaje sincero y cuyos ojos predicaban bondad.

En el fondo del alma, siempre estuvo embargado por melancolía y añoranza a su tierra natal, aunque quedaron trucas sus ilusiones de volver a su querida Italia cual sonido que se quiebra en las frías noches de la Patagonia. Y, en tal caso, no encontró nada más dulce que el dulce olvido.

En reconocimiento a su labor pionera el Municipio de Cinco Saltos ha designado con su nombre a una de sus calles.

Bodega y Viñedos “Orlando” de Cayetano Nicosia

Don Cayetano Nicosia (1882 – 1947) oriundo de la localidad de Giarratana, Ragusa –provincia localizada al sur de la isla de Sicilia–, comarca de colinas particularmente bajas y áridas, azotada por los cálidos vientos que soplan del norte de África.

Sicilia, esa lágrima de la península italiana, erróneamente más conocida por su “vendetta” y su aterradora “maffia”, que por sus paisajes maravillosos, sus infinitas e idílicas

playas de espuma y finas arenas, su arte y arquitectura imponentes.

Don Cayetano llega a la Argentina en el año 1910; después de 40 jornadas de viaje, que lo separaban de la tierra ignota y sus seres queridos, tenía bien dominado su dolor; esperanzado y firme enfrentaba su nuevo destino.

Luego de estar radicado en Bahía Blanca por casi una década, en 1919 compra 23,40 hectáreas de tierra que le ofrecieron en Cinco Saltos, arribando a esta colonia en la alborada de un apacible otoño, con un firmamento aborrascado por nubes que no eran procreadoras de lluvias sino pintoras del cielo.

Entonces sí, su felicidad olió a tierra y su olfato aprendió a catar el aire del desierto.

Con la fuerza que provenía de una voluntad indomable, inicia el desmonte y emparejamiento de las tierras adquiridas, eran días de viento y tierra. Una vez sistematizado el terreno, siembra un cultivo preliminar de fijación de suelo, para después implantar en esos vírgenes suelos 12 hectáreas de viña. Viñedos que fueron labrados como una joya.

Hacia 1924 emplaza su propia bodega; y, entonces, las cepas perdidas en los arenales y abrasadas por el sol ofrecían sus racimos polvorientos que iban enriqueciendo los rústicos canastos de mimbre, y de ahí se depositaban en el lagar, esperando su transformación dionisiaca.

Vendimia tras vendimia, brindaban un vino firme, con buen cuerpo y nervio; comparable al mosto fermentado y embotellado en su isleño suelo itálico.

Don Cayetano elevó la copa repleta del impetuoso vino latino que envolvía el cristal como un jirón de espuma sanguinolenta y, entonces, en sus ojos brilló un rayo de felicidad.

La producción de uva se fue incrementando con las propiedades que fue adquiriendo años después, o sea, una

chacra en Colonia Centenario y otra propiedad agrícola en Contralmirante Guerrico (Allen).

La bodega estaba constituida por 15 piletas de cemento, que reunían una capacidad de vasija fija de 165.340 litros y 84.800 litros en cubas de madera, alcanzando así una capacidad total de 250.140 litros de vino; erigiéndose en la 4^{ta} bodega en orden de importancia de la localidad. La elaboración del vino estaba a cargo del bodeguero don Antonio Vitorel.

Los vinos elaborados eran tipo blanco, clarete y tinto, y para su expendio eran fraccionados en barriles y bordelesas, bajo la marca **NICOSIA**.

Después de la muerte de don Cayetano, acaecida en el año 1947, quedaron a cargo del manejo y administración de la bodega y las chacras, su hijo Orlando Cayetano (1927 – 2006) y su yerno Rodolfo Oroza (1921 – 1999), quienes le dieron prioridad a la actividad frutícola y para 1952 proceden a extirpar las restantes 6 hectáreas de viñedos de la chacra de Cinco Saltos; superficie ésta, que replantan con perales.

La última elaboración se registró en el año 1951, luego las instalaciones fueron arrendadas a la firma José Ferrer e Hijos S.R.L. para almacenamiento de vinos.

Hoy sólo se encuentran vestigios de esta bodega localizada en el vértice Noroeste de la localidad, a la altura del denominado Puente Colorado.

Bodega de Juan Latisnere

Don Juan Latisnere (1881 – 1975), procedente de Tarbes, Altos Pirineos, Francia, recaló en Argentina en el año 1914, ansiando huir de la contienda bélica que ya se sentía cerca en Europa, esa funesta aurora de la Gran Guerra del 14 con sus celajes de sangre.

Tras pasar por Mendoza, ese mismo año llega a Cipolletti y unos años más tarde compra su primera propiedad a la Compañía de Tierras del Sud, suelos vírgenes que luego de desmontar, emparejar y trazar las acequias de riego, pone en producción. La chacra se halla localizada en el sector denominado Puente Colorado, límite con el ejido municipal de Cmte. Cordero.

En 1919 implanta las primeras viñas, con barbechos adquiridos al doctor Santiago A. Doleris, y para 1920 hace construir unas piletas de fermentación y conservación con la finalidad de moler su propia producción de uvas.

Tiempos estos de mucho trabajo y sacrificios sin límites, la jornada laboral comenzaba muy temprano, cuando aún no había despertado la brisa matinal. ¡Avatares de la colonización!

Va ampliando el viñedo hasta alcanzar una superficie que superó las 15 ha, predominando entre las variedades blancas implantadas la Pedro Giménez y entre las tintas la Bastardo (Pinot Gris). La bodega poseía una capacidad de 60.000 litros.

Hacia fines del mes de mayo, cuando las cepas con sus sarmientos desnudos señalaban la época de la poda, don Juan y sus podadores iniciaban el monótono concierto del repiqueteo de sus tijeras. Para don Juan era fundamental la poda en el cultivo de la vid, por lo cual se le oía repetir: “Buen podador, buen viñador”.

Elaboraba vino de mesa tipo blanco y clarete que fraccionaba en bordelesas; su expendio se efectuaba en la zona, principalmente entre los obreros del dique, en el famoso boliche de Torres y en la Casa Esteban en Barda del Medio.

Su última elaboración se registró hacia los inicios de la década de los años '60.

Bodega “Don Pedro” de Pedro Danesi

Don Pedro Danesi (1887 – 1951), oriundo de la ciudad de Pistoia, capital de la provincia de idéntico nombre, región de la

Toscana, Italia, llega a la Argentina como polizón en un barco, muy probablemente, en el año 1907. Se instala en el Hotel de los Inmigrantes y días después viaja directamente de Constitución al Km 1212, parada previa a Contraalmirante Cordero, para trabajar en la construcción del Puente–Dique Neuquén, la gran obra de la región.

Como la mayoría de los inmigrantes ultramarinos, arribó a estas lejanas tierras australes con la convicción profunda y persistente, como el eco de un grito entre los sueños, de poder forjarse un destino.

En el año 1917, como parte de pago por los servicios prestados como cocinero, recibe en la zona de “Puente Colorado”, una parcela de suelo virgen erizado de matorrales espinosos que rápidamente empieza a desmontar y emparejar, rasgando el aire en larga llama de sol e hiriendo la tierra con sus talones; tierra que una vez sistematizada la siembra con alfalfa y, luego, implanta con viña.

Así, entonces, hacia el ocaso del día don Pedro se complacía en observar como los viñedos refulgían con sus hojas los rayos oblicuos del sol muriente de la tarde e hilando el vellón de la nostalgia dejaba escapar los primeros acordes sonoros de su acordeón adornado con cintas de colores verde, blanco y rojo, hasta escanciar el amanecer como un vino en vaso cósmico.

Hacia los primeros años de la década del '20 construye su bodega, la que poseía una capacidad de 25.000 litros de vino.

Y así, pues, al comenzar la vendimia era acarreado en la chata el fruto de Dios y en la bodega de don Pedro todita esa uva en vino se transmutaba.

A menudo a la sombra del parral, aledaño a la bodega, se juntaban amigos y chacareros vecinos para alegrar esos ásperos días de trabajo, sol rabioso y fatiga, donde corría la jarra con

fresco vino recién extraído de la cuba, acompañado de pan casero y jamón; entonces, don Pedro ponía la cuota de júbilo entre los parroquianos tocando su acordeón. Es indudable que la música es el verbo inicial de toda civilización.

Así, en libación entusiasta del sagrado elixir, los allegados repetían con exclamación gozosa:

*Vino de un año, con este me apaño.
Y si tiene dos, ehyyy! don Pedro, me apaño mejor.*

Elaboraba vino para el consumo familiar, asimismo don Pedro les vendía el mosto de los dioses a los peones de las chacras vecinas y a los obreros de las cuadrillas que trabajaban en la construcción del canal principal de riego.

Hay registros de su elaboración en el año 1938, que según la Guía del Ferrocarril Sud, en esa temporada Pedro Danesi elaboró 25.000 litros de vino.

Don Pedro, una persona humilde en sus aspiraciones de vida económica, estuvo abierto siempre a toda posibilidad generosa.

En el año 1944 don Pedro es despojado de la mitad de su propiedad rural, quedándole el lote que tenía la bodega; y al fallecer en 1951 –se desnucó accidentalmente al caerse hacia atrás manejando las riendas de su chata de caballos con ruedas de rayos de madera y llantas de hierro, al venir sentado en un cajón cosechero puesto de canto–, se hace cargo de la chacra su hijo Rubén Darío (1918 – 2007) quien terminó de vender el vino existente en las piletas y no prosiguió elaborando.

Bodega de Antonio Belli

Don Antonio Belli (1888 – 1958), nacido en el pueblo de Scafolo, Provincia de Ancona, región delle Marche, Italia central.

Escapando de la Italia de preguerra, abarrotada de ilusiones perdidas, llega a la Argentina –ese confín hecho de pampa y cielo– en el año 1908. Un bagaje de sueños fluía por sus venas.

Se radica en la población bonaerense de Dolores, pero unos pocos años más tarde se muda al Alto Valle del Río Negro y Neuquén, arribando en una noche fría y clara con un cielo cuajado de estrellas en el otoño tardío de 1912.

En 1918 se establece en la Colonia La Picasa y para el año 1921 compra a la Compañía Tierras del Sud, en el denominado Paraje “El 88”, una parcela de tierra en bruto; inicia su desmonte y, luchando a destajo entre los pliegues del viento, empareja la tierra para finalmente ponerla bajo riego. Entonces sí, primeramente siembra alfalfa, luego hace verduras y finalmente implanta las 12 hectáreas de la chacra con variedades de vid en mezcla, una típica plantación de antaño en la zona, las que son conducidas en espalderas con poda guyot en 2 pisos. ¡Lucha y esfuerzo humano que se transmutaban en energía!

Don Antonio en persona estaba al frente del viñedo para supervisar las diversas fases del crecimiento de las cepas, la vendimia y su vinificación, sosteniendo con firmeza que el momento del “nacimiento del vino” era crucial para su posterior conservación y calidad del mismo.

Para la vendimia de 1924 inaugura su bodega de 70.000 litros de capacidad instalada, moliendo esa “esperanza de racimos” cumplida, y así ve brotar del lagar ese encendido caldo que su propio fuego le va dando alas vertiginosas para transformarlo en la preciada ambrosía.

Bajo el sangriento sol poniente del final del invierno, don Antonio, en ceremonial protocolo, levanta su vaso lleno de vino nuevo y expresa: ¡Bebed el vino, el vino nuevo! y, agradeciendo al Altísimo, bebió sintiendo las emociones más gratas. Sostenía que el vino bebido en cantidades moderadas provocaba una expresión sincera de sentimientos.

Asimismo, para completar la capacidad ociosa de la bodega, adquiriría uva procedente de viñateros vecinos.

Elaboraba vinos de mesa blanco y clarete que eran envasados y distribuidos en bordelesas con la marca **Belli**, comercializándolos en las localidades de: Cordero –en los boliches del turco Amado Jacobo, León y Tronelli–, Cinco Saltos, Neuquén y Allen.

Asimismo, elaboraba un vino cocido tipo marquegiano utilizando las variedades criollas, con dificultades para obtener un apropiado grado azucarino en nuestra zona, concentrando el mosto a fuego directo cociéndolo y reduciéndolo al estado de *sapa*, así se llama el líquido denso que resulta.

El método de elaboración que empleaba consistía en pasar el mosto, una vez separado de las borras, a una caldera ancha y de poca altura de unos 150 litros de capacidad. Luego, lo calentaba moderadamente e iba separando la espuma con la ayuda de albúmina, un coagulante que transporta hacia arriba las sustancias en suspensión en el mosto para separarlas más fácilmente.

Cuando ya deja de producirse espuma, el fuego era activado para hacer hervir el líquido unos minutos, dejándolo luego reposar y cuando se enfriaba a 37,5 °C, era filtrado a través de una tela para retener los residuos resultantes de la precipitación. Se hervía nuevamente, agitando permanentemente para que no se quemara el líquido en el fondo de la caldera. La ebullición continuaba hasta reducir el líquido a 1/5 de su volumen inicial. Terminada la concentración, la *sapa* era vertida en bordelesas cortadas por la mitad.

Para la preparación del vino dulce la *sapa* era añadida en proporción del 10 – 15 % al mosto fresco que fermentaba con ella. Como es muy densa, antes era disuelta en una cierta cantidad de mosto, calentado a unos 30 °C, vertiéndola después al mosto. Luego de 2 trasiergos, el vino en septiembre era envasado.

Luego de 30 años ininterrumpidos de actividad vinícola, esta bodega elaboró su último vino en el año 1954.

Hoy, a prácticamente 90 años de su fundación, en una parte de lo que queda de la vieja bodega, continuando con una tradición familiar arraigada, comenzó a elaborar vinos artesanales su nieto Carlos Fernández. Es de destacar su vino varietal Malbec, de delicada nariz y de intenso color, equilibrado y concentrado en boca.

Bodega de Ramón Chao

Don Ramón Chao (1885 – 1961), oriundo de la parroquia de San Pedro de Cangas, perteneciente al municipio de Foz, provincia de Lugo, región de Galicia, España, se embarca solo para la Argentina en 1902; llega con su mochila cargada de ambiciosos designios.

En el año 1917 don Ramón compra en sociedad con los hermanos Gutiérrez, a la Compañía de Tierras del Sud, una chacra localizada en el Paraje “El 88”, la que después de ser desmontada, emparejada y puesta bajo riego, es sembrada con alfalfa, cultivan verduras e implantan viña. ¡Ánimos aguerridos frente a la naturaleza rústica y caprichosa!

Funda en el año 1927 su bodega, donde hace descansar en el fondo del lagar los racimos de la primera vendimia; uvas que se transformarían en el vino del anhelo, de la ilusión, del sueño.

Meses después, ya hacia la agonía del invierno y bajo un cielo tejido con aguas y papeles, ante la presencia de los contertulios que lo rodeaban, don Ramón levanta la copa desbordante de su vino primogénito y evocando una Canción de Juego de Nochebuena en España, emocionadamente expresa:

*Santantón, san Millán,
Guarda el vino y guarda el pan;*

*Con el pan pasaremos,
Con el vino viviremos.*

La bodega contaba con una capacidad de vasija de 180.000 litros. Por lo cual, los Chao molían su producción propia y completaban el lagar con uva comprada a chacareros vecinos.

Los vinos elaborados eran tipo de mesa: clarete, rosado y blanco, envasados en bordelesas y comercializados con la marca **Chao**.

Como ha sido la variable dominante de la época, el cultivo de la vid comienza a ceder posición a favor del monte frutal y el viñedo termina por ser extirpado. Así, luego de 35 años de actividad, esta bodega registra su última elaboración en el año 1962.

Bodega de José Salas

Don José Salas (1897 – 1964), nativo de Otura, provincia de Granada –una población de actividad eminentemente agrícola que sitúa su origen, como núcleo urbano, en los primeros siglos de la dominación musulmana, y se halla ubicada en los límites del territorio conocido como La Campana, porque se oía en toda su extensión el sonido de la campana de la Torre de la Vela de la Alhambra, sobre un promontorio desde el que se domina la Vega y puerta al Valle de Lecrín, próxima a la ciudad de Granada–.

En 1930 se radica con su familia en Cinco Saltos, adquiriendo la parcela 23 d con una superficie de 5,00 hectáreas, la cual se hallaba dominada por una laguna; y entonces don José, decidido a dar la lucha inseparable de los comienzos siempre arduos y resistentes, con su caballo percherón, la pala de buey, el rastrón de cola y sus manos castigadas por el trabajo, tapa la laguna,

empareja la tierra y la siembra con alfalfa. Luego, la planta con viña y entre los interfilares cultiva verduras.

Hacia el año 1935 inaugura su bodega de 50.000 litros de capacidad, integrada por 5 piletas de hormigón armado de 10.000 litros cada una, el lagar donde se recepcionaba la uva vendimiada para su molienda, la máquina moledora descobajadora y una prensa manual.

Además de la producción propia, don José compraba uva a los chacareros vecinos para completar la capacidad de elaboración de la bodega.

Elaboraba vinos tintos, claretos y blancos, los que eran envasados en bordelesas y barrilitos y comercializados sin marca de fantasía.

Parte del vino elaborado y las verduras producidas eran enviadas a su hermano Manuel, a la localidad neuquina de Mariano Moreno, para su comercialización; asimismo, el vino sobrante lo vendían en damajuanas a la peonada de las chacras aledañas y además cubría las necesidades del consumo familiar. Ingresos estos, que ayudaban a paliar la dura economía hogareña en esos años difíciles de crisis.

Como en prácticamente la mayoría de los casos, la viña fue cediendo espacio frente al cultivo de los árboles frutales, hasta que se erradicada completamente. Conforme a datos aportados por su hija doña Amadora Salas de Jañez, la última elaboración de vino se registró hacia mediados de la década del '40.

Bodega de Ernesto Rossi

Don Ernesto Rossi (1887 – 1973) natural de Venecia, noreste de Italia, inquieto y sediento de lejanas esperanzas, emprende viaje allende los mares acompañado por su esposa Orsolina Bottos, llegando al puerto de Buenos Aires en el año 1912 y tras hospedarse por algunos días en el Hotel de los Inmigrantes, viajan por ferrocarril al Valle Medio y se establecen en la Isla

Grande de Choele Choel, en la localidad denominada por entonces Pueblo Nuevo de Choele Choel (hoy Lamarque); al poco tiempo de estar allá, se trasladan hacia Barda del Medio donde don Ernesto se conchabó en la gran obra del momento, la construcción del puente-dique sobre el río Neuquén.

Así, el matrimonio Rossi se sumó a esas multitudes fervorosas que, arraigando en nuestra tierra, consiguieron añadir un sonido nuevo al acorde universal.

En el año 1922 efectúan la compra de una parcela de 12,25 hectáreas de tierra en bruto, ubicada en el Paraje “El 88”; con decisión y energías suficientes, inician los trabajos de desmonte, emparejamiento y siembra de alfalfa, para en 1925 implantarla con viña.

Entonces este aguerrido e infatigable veneciano, entregó los músculos vigorosos de su juventud al oro vegetal de sus viñedos.

Al momento de comenzar a levantar la vivienda, empiezan con la construcción de unas piletas para la elaboración de vino, las que reunían una capacidad total de elaboración y conservación de 50.000 litros.

En la Guía del Ferrocarril Sud del año 1938, Estación Km 1212, figura Ernesto Rossi con 50.000 litros de vino elaborado en dicha temporada.

Asimismo, esta bodega aparece mencionada en la 1^{ra} Edición de la Guía del Territorio Nacional de Río Negro – Años 1951 / 52; luego los viñedos fueron reemplazados por el cultivo de árboles frutales.

Bodega Gensabella Hnos. S.H.

Don Felipe Gensabella (1893 – 1989), nace en la isla de Sicilia, Italia, y arriba a la Argentina en el año 1925. Luego de trabajar en Buenos Aires e Ing. Huergo, se radica definitivamente en Cinco Saltos en enero de 1932.

En el año 1935 adquiere 2 parcelas de tierra que conforman una superficie de 4 hectáreas aproximadamente, las que luego de emprender los trabajos de desmonte y emparejamiento, implanta con vid y otros cultivos.

En el año 1950, don Felipe y sus hijos Felipe, Leandro y Aurelio decididos a incursionar en la actividad vitivinícola, inauguran una bodega que contaba con una capacidad de vasija de 89.300 litros. Se dedican a la elaboración de vinos de mesa tipo blanco y tinto que fraccionaban en damajuanas de 4.750 cm³ y expendían con la marca comercial **Don Felipe**.

La bodega familiar, dirigida por Felipe Gensabella (hijo) y localizada en el hoy sector céntrico de Cinco Saltos – denominado Barrio Gensabella–, elaboró y fraccionó vinos en forma industrial hasta el año 2001 en que fue dada de baja ante el Instituto Nacional de Vitivinicultura (I.N.V.) y de manera artesanal hasta el año 2005.



Bodega Faldeo de Barda Alto del Faldeo S.R.L.

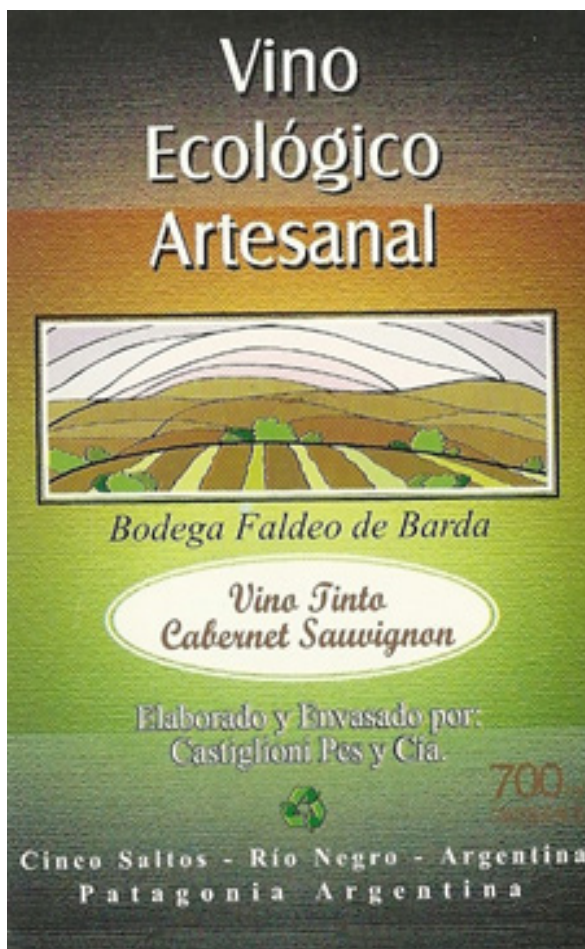
Firma integrada por los hermanos Castiglioni, Aníbal Eduardo “Lalo” (1925 – 2005) y Mario, asimismo socios de la empresa minera Castiglioni, Pes y Cía., quienes hacia el ecuador de la década de los años 90 implantaron sus primeras vides escalando el balcón de las bardas, un suelo de características inmejorables para el cultivo de la vid.

Viñedo éste que, alledaño al portentoso edificio de “La Yesera”, se puede describir con coloración decorativa como un paisaje con aire de los típicos “chateaux” bordeleses, que bajo el resplandor de la luna bañada por el rocío otoñal luce, entre una maraña de sarmientos y zarcillos, como vestigios de una nobleza báquica perdida.

La plantación luego fue ampliada hasta alcanzar una superficie de 4,5 ha de viña, conducida en espaldera e integrada por los cepajes: Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot negro, Syrah, Chardonnay y Sauvignon blanc.

Hacia los albores del presente siglo, año 2002, construyen su bodeguita socavando una punta de barda y con la inestimable colaboración de un amigo de la casa, Sr. Luis Alberto “Beto” Salinas, comienzan con la producción de vinos ecológicos artesanales, llegando a elaborar unos 5.000 botellas por temporada, que envasaron en botellas de 700 cm³ y distribuyeron en la localidad con la marca comercial **Faldeo de Barda**.

Su última elaboración se registró hacia finales de la década pasada.



Pequeños bodegueros cincosaltenses

Un apreciable número de productores que tenían viña implantada, construyeron en sus chacras piletas de fermentación para elaborar vino para consumo propio durante todo el año y, asimismo, abastecer la demanda del sector rural, almacenes y bares de la zona.

Elaboraban entre 5.000 y 20.000 litros anuales de vino, moliendo en algunos casos la uva de chacareros vecinos.

Entre ellos se encontraban:

Domingo Villegas (1875 – 1933), natural de Santiago de Chile, llega a Cinco Saltos en el año 1904, aunque su estadía es breve y retorna a su patria.

En 1910 regresa para radicarse definitivamente en esta localidad y hacia 1924 adquiere 2 parcelas de tierra virgen aledañas al pueblo, de 3 ha cada una. Ahora sí, con su pipa llena de tabaco y optimismo, comenzó a desmontar la tierra acorazada de un matorral agresivo que desafiante tendía sus espinas.

Para don Domingo iniciaba la jornada laboral cuando la estrella matutina se perdía en medio de la gran luz y principiaba el nuevo día, así con increíble esfuerzo y la sangre alborotada en sus arterias, una yunta de caballos percherones y un rastrón de cola, empareja la tierra, traza las acequias y una vez puestas las parcelas bajo riego, las siembra con alfalfa e implanta viña en una de ellas.

Arrebujado en su poncho chileno soporta los duros, durísimos, inviernos de la época, realizando todas las tareas que le demanda el cultivo de la vid; y, así pues, una vez que aparecen los primeros racimos de uva en los verdes y vigorosos viñedos, empieza a construir dos piletas de mampostería.

Es entonces que, hacia la agonía de la década del '20, con la molienda de las uvas expuestas al fogón de oro del sol, comienza con la elaboración de vino; y cuando, para los primeros soles que se anticipan a la primavera, el vino ya estaba listo para su consumo, don Domingo con su voz caliente y grave como la de los instrumentos musicales de percusión, sentenció:

*Caldo de parras, mejor que el de gallina,
Y de más sustancia,*

*Que todo, todito, se escancia,
Y nada, nadita, se mezquina.*

Asimismo, con la destilación de los orujos produce aguardiente. Productos etílicos que expende sueltos en su chacra, y cuyos ingresos le van a permitir paliar los avatares económicos hogareños.

Actividad vitivinícola que luego de la desaparición física de don Domingo, prosigue su hijo Rolando (1900 – 1976) hasta mediados de la década del '50.



Carlos Pesce (1889 – 1948) oriundo de Génova, región del Piamonte, Italia, arriba junto a su pareja, Paulina Salvano, a la Argentina en el año 1906. En 1907 este joven matrimonio regresa a la península itálica para retornar nuevamente 2 años después.

En 1909 se radican en el paraje de Cuatro Esquinas y para 1911 se establecen en Colonia La Picasa y firman un contrato de arrendamiento con opción a compra de los lotes a-35 y b-36 de 3 ha. cada uno, de tierra desmontada y semi-emparejada, que compran definitivamente en el año 1913.

En el mes de abril del año 1915 nace Juan Pedro, hijo primogénito de la familia Pesce y primer poblador anotado en el Registro Civil como nacido en el recientemente creado pueblo de Cinco Saltos.

Ambos, trabajando a destajo, terminan de emparejarlas parcelas y las ponen bajo riego; luego las siembran con alfalfa, plantan viña y levantan unas piletas de fermentación para elaboración de vino.

Don Carlos hacía el reparto, una o dos veces por semana, en una jardinera a Barda del Medio, llevando el vino envasado en barrilitos (50 litros) y otras provisiones para los obreros que trabajaban en la construcción del dique y, más tarde, a los trabajadores que estaban cavando el canal principal.

En 1922 inician la plantación de árboles frutales entre las hileras de viña y a los pocos años terminan erradicando el cultivo de la vid.



Pedro Serer (1875–1955), oriundo de Alcalalí, Provincia de Alicante, Valencia, España, llega a la Argentina en el año 1912 dirigiéndose a la provincia de Mendoza por su oficio de tonelero. Un año después se establece en Cipolletti y se ocupa como quintero en la chacra de Miguel Muñoz, además se dedica a la poda de viña en propiedades vecinas.

Con el dinero reunido, fruto de su esforzado espíritu, adquiere una parcela de tierra en bruto en Cinco Saltos de 6,15 ha que comienza a desmontar y emparejar; luego, la siembra con alfalfa, legumbres y posteriormente implanta unos cuadros con viña.

En 1914 llegan de España su señora María Josefa Serer (1878 – 1958) con sus 2 hijos Eugenio (1906 – 1995) y Anita (1910 – 2005), también nacidos en Alcalalí. Junto a su precaria vivienda, de paja y barro, levanta unas piletas de material para la elaboración de vino, el que repartía con un sulky a los obreros que trabajaban en la construcción del canal principal y, también, en el pueblo.

Cuentan sus allegados que era frecuente escuchar sentenciar a don Pedro:

*Arroz, pez y pepino,
Nacen en agua y mueren en vino*

En 1926 compra a la Compañía de Tierras del Sur las chacras 60 a y b, de 10 hectáreas cada una, que luego de desmontarlas y emparejarlas las planta con árboles frutales.

Juan Pedro Rey (1890 – 1968), oriundo de Castetis, Francia, arriba a la Argentina inquieto y sediento de lejanas esperanzas en un día, resplandeciente como metal bruñido, del otoño de 1908. Luego, llega a la Estación Limay, donde es contratado por el Correo para transportar la correspondencia a Colonia La Picasa y otros parajes y localidades vecinas.

A partir del año 1910 trabaja en las obras del puente–dique Cordero. En 1918 se radica en Cinco Saltos, adquiere 2 parcelas de tierra virgen que desmonta, empareja y siembra con alfalfa, luego implanta viña.

En el año 1923 construye unas piletas para elaborar vino, moliendo su propia producción y las uvas que les compraba a chacareros de la comarca.

Don Juan Pedro disfrutaba de cada uno de esos atardeceres en que los colores del crepúsculo se reflejaban en cada racimo de uva, los que parecían tener su propia luz interior.



Francisco Abad (1884 – 1952) y **Pedro Abad** (1890 – 1973), ambos hermanos de nacionalidad española, arriban a Cipolletti en el año 1911 y al año siguiente se emplean en la construcción de la obra puente-dique Cordero.

En 1923, con los ahorros acumulados fruto del denodado esfuerzo durante tantos años, compran en el Paraje “El 88” la chacra 1 con una superficie de 31,825 hectáreas de tierra en bruto. Inician el proceso de desmonte y emparejamiento de la misma; y luego de ponerla bajo regadío, la siembran con alfalfa, implantan unos cuadros de viña y construyen dos piletas de mampostería para elaborar vino de 10.000 litros de capacidad cada una.

Para el año 1928, con las pocas uvas cosechadas ya elaboran su primer vino, y una vez escanciado en la copa, en báquico protocolo, don Paco expresa:

*“Cuando el vino está servido, hay que beberlo.
Luego, cuando la copa está vacía se llena,
y cuando está llena se vacía” ¡A vuestra salud!*

En 1944, los hermanos Abad deciden dividir sus bienes raíces, quedándose don Pedro con una fracción de 11,81 ha en la que se hallaban las piletas de elaboración de vino. En el año 1959, le vende esta propiedad a don Robustiano Álvarez.



Enrique Lunghini (1894 – 1975), oriundo de Cortona, Arezzo, región de Toscana, Italia, arriba con su esposa Margarita Biriguzzi en el año 1930 a la Argentina, vienen directamente al Alto Valle.

Para 1931 adquieren una chacra en Cinco Saltos, y aprovechando un pequeño viñedo existente de variedades para vinificar, don Enrique levanta en mampostería una pileta de fermentación de 10.000 litros y una pileta de conservación de 7.000 litros, con el objetivo de moler su propia uva para abastecer la demanda hogareña y vendiendo el resto del vino a sus peones y peones de las chacras vecinas.



Raúl Costantini (1942– 1998), procedente de una familia de raigambre bodeguera, adquiere la chacra de Francisco Taladríz en el año 1966 y se radica en Cinco Saltos.

En la chacra, se encontraban implantadas 1,5 hectáreas de viña de variedades blancas entre las que se destacaba el cultivar Torrontés Sanjuanino. Poseía 3 piletas subterráneas de 16.000 litros cada una. La uva cosechada era trasladada para su molienda al lagar de la bodega de los Costantini, en la Chacra 129 de la localidad de Gral. Fernández Oro; y luego, traía el vino de traslado para su conservación en las piletas existentes en la chacra.

Elaboró vinos hasta el año 1975, los que para su comercialización eran fraccionados en damajuanas de 4750 cm³ y expendidos con la marca familiar **Costantini**, al principio, y luego utilizó la marca **Don Raúl**.



Pedro Fernandes del Jermo (1903 – 1985), radicado en Cinco Saltos a partir del año 1959 luego de adquirir una chacra propiedad de Ernesto Rosenthal, individualizada como chacra 11c de 11,25 hectáreas.

Don Pedro elaboró vinos, tipo clarete y blanco, en escala familiar. Su producción se limitaba a unos 1500 litros por temporada.



Juan “Giovanni” Mabellini y su jarra danzarina, Don Giovanni Mabellini (1922 – 2012), originario de la Provincia *di Brescia*, región de Lombardía en el norte de Italia, al pie de los Alpes donde se halla el Lago de Garda, el mayor lago del país –un lago glaciar que se formó al final de la última glaciación–. Don Giovanni vivía con su familia en la chacra que poseían en el paraje denominado “Puente la S”. Allí, en el galpón utilizado para guardar las máquinas y herramientas tenía todos los elementos necesarios para la vinificación de las uvas; contaba con una pileta de fermentación, abierta arriba para la extracción de los orujos, construida en mampostería de 8000 litros de capacidad –la cual era llenada con el mosto y los hollejos en sus 2/3 partes, dejando el tercio restante para la formación del sombrero–, al lado se hallaba otra pileta más chica para el vino procedente del descube. Él mismo, controlaba cuidadosamente la maduración de la uva con su mostímetro y cuando estimaba que el grado alcohólico potencial alcanzado por la uva era el adecuado, cosechaba y con una pequeña moledora obtenía el mosto para comenzar

el proceso de transformación buica. Elaborada unos 5.000 litros por temporada de un vino tipo clarete para el consumo familiar y para saciar la sed de sus frecuentes invitados. Era un vino alegre y con un toquecito tnico, es decir, uno de esos vinos que como dicen los cuarteros cordobeses “pega más”. Don Giovanni ha sido una persona muy gentil, de sencillez espartana, un chacarero aferrado al laburo, un excelente padre de familia y un destacado anfitrión y contertulio, que siempre tenía a mano su vinito casero. Cómo no recordar, durante los fines de semana o días feriados, su infatigable jarra “danzarina” y su acompasado ritmo entre la damajuana y la mesa, la mesa y la damajuana, y así sucesivamente desde las 6 de la tarde hasta las doce de la noche, hora más, hora menos.

Cómo olvidar ese vino compartido y hablado, que uno no sabía cuánto tomaba, porque don Giovanni se encargaba de que el vaso siempre estuviese lleno. El problema sobrevenia al final cuando uno intentaba levantarse de la mesa para retirarse.



*“La vid es uno de los seres de la Naturaleza
que más se ha plegado al capricho del Hombre”*

**Isidro García del Barrio Ambrosy
(1924 – 1996)**

La Gran Depresión, la Junta Reguladora de Vinos y la crisis sufrida por el sector vitivinícola

Tras el “crack” de Nueva York del año 1929, que conmocionó la economía del mundo, creando una situación de crisis que llegó hasta nuestras lejanas tierras marcando épocas de hondos estrecheces, sumado esto al manejo indiscrecional de las producciones locales por parte de los grandes monopolios.

Esta crisis constituye el comienzo de un período denominado “La Gran Depresión”, que duró hasta ya iniciada la década del 40’; en nuestro país, se caracterizó por la caída del volumen de las exportaciones y de sus precios; la desocupación y descenso de los salarios; la superproducción y el bajo consumo.

Río Negro no escapó a la incidencia directa que tuvo la creación de la Junta Reguladora de Vinos, por imperio de la ley 12.137 de diciembre de 1934, con la misión de subsanar los problemas que jaqueaban la actividad: desproporción entre producción y consumo.

Así, su art. 2º marcaba el camino a seguir, pues decía: “La Junta deberá adoptar las medidas convenientes para que la producción vitivinícola nacional no siga excediendo los requerimientos normales de la población y su incremento”.

Por lo cual, se aplicaron medidas tendientes a eliminar la sobreproducción; no obstante, la regulación vitivinícola siempre estuvo destinada a favorecer la industria vitivinícola cuyana, postergando el progreso de la región vitivinícola valletana.

Todo esto, a su vez, se vio agravado cuando el Estado en busca de compensar la caída de sus ingresos aumentó las cargas fiscales. Dentro del marco de esta crisis, que afectó a todos los sectores de la economía, el gobierno nacional comenzó a crear diversas comisiones asesoras y juntas reguladoras para proteger los intereses de los diversos sectores productivos.

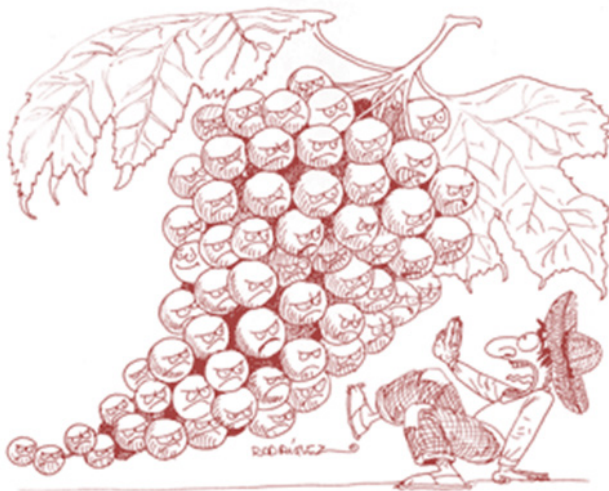


Ilustración de RODRÍGUEZ que grafica la crisis vitivinícola, una de las medidas tomadas fue la obligación de cosechar y enterrar los racimos en el mismo viñedo.

Se toman una serie de medidas desacertadas por la Junta Reguladora de Vinos, donde no solamente se desperdició la uva y se derramaron grandes cantidades de vino –casi 10.000.000 de Hl–, sino que se llegó a extirpar más de 17.000 hectáreas de viñedos en todo el país.

Con posterioridad al año 1930 las crisis vitivinícolas golpearon con frecuencia alarmante al sector, alternadas con algunos años de bonanza. Se produce así, una difusa y rápida mutación de pobreza y prosperidad sin que los gobiernos nacionales y provinciales acierten con soluciones eficaces.

Como hemos visto precedentemente, nuestros viñateros–bodegueros también se vieron fuertemente afectados por las recurrentes crisis vitivinícolas y se volcaron, unos más temprano y otros más tarde, decididamente hacia el desarrollo de la actividad frutícola; la cual, se constituyó en la fuerza mercurial

de un Cinco Saltos que, a través de la Estación Experimental del Ferrocarril Sud, comienza a erigirse en la “Cuna de la Fruticultura del Valle”.

La chacra experimental del ferrocarril sud

El Gerente General del Ferrocarril Sud, Sir Montague Eddy, precursor del progreso del ferrocarril en Argentina, fue autorizado por el Directorio del Ferrocarril Sud en Londres, a invertir 3.500 libras esterlinas en la adquisición de 24, 25 hectáreas de tierra en la Colonia La Picasa –hoy Cinco Saltos–, su preparación y la puesta en funcionamiento de una Estación Agronómica; abonándose por la tierra la suma de 6.000 pesos.

En **septiembre del año 1918** se pone en marcha el proyecto de creación de una moderna estación agronómica, apuntando a promover el desarrollo científico de las tierras irrigadas en el valle, aprovechando los ensayos y experiencias que realizarían los técnicos agrónomos de la estación. La Compañía de Tierras del Sud comunica a irrigación su transferencia al Ferrocarril Sud el 7 de febrero de 1919.

Su finalidad era establecer una chacra experimental de primer orden, dirigida por agrónomos y personal técnico competente, a fin de instruir gratuitamente y con criterio científico a los fruticultores, sobre la elección de los árboles frutales con mayor adaptación a las condiciones climáticas de la zona; plantas que fueron adquiridas en importantes cantidades en el extranjero, y luego vendidas a los productores valletanos a precio de costo, lo cual determinó la gran evolución operada en el Alto Valle del Río Negro. El objetivo era alcanzar un volumen considerable y regular de producción de fruta para intensificar el transporte de carga ferroviario.

Fue designado director de la estación agronómica el ingeniero don Juan María Barcia Trelles, contratado por un período de cinco años; el mismo, era un profesional español diplomado de Perito Agrícola en la Escuela Práctica de Agricultura de Chesnoy en Francia y en 1902 obtiene el título de Ingeniero Agrícola en la Facultad de Agronomía de Gembloux en Bélgica, habiendo sido asimismo catedrático de Economía Rural y Silvicultura, entre 1912 – 1915, en la Facultad de Agronomía de la Universidad de la República en Montevideo, Uruguay.

El Ing. Barcia Trelles orientó su investigación principalmente hacia los cereales, la alfalfa, la remolacha azucarera, los cultivos hortícolas, el cultivo del olivo y la vid. En un informe remitido al Ferrocarril Sud en marzo del año 1919, expresa:

La fruticultura tiene cierta importancia en la zona, pero, a nuestro entender, será una producción aleatoria en el Río Negro, pues si bien en los años favorables rinde buena cosecha y las frutas son exquisitas, lucha con el grave inconveniente: los vientos huracanados y, sobre todo, las heladas tardías. Cabe aminorar mucho la acción de los vientos mediante abrigos forestales, y reducir los efectos de las heladas eligiendo especies y variedades frutales de floración tardía, pero de todos modos, se deben reducir las plantaciones de cada chacra a una proporción prudencial, alrededor del 5 a 8 por ciento de la superficie cultivada como máximo. La viticultura tiene gran porvenir, pues las condiciones del medio son más favorables que en Mendoza.

El primer presupuesto de la Estación Agronómica de Cinco Saltos, se elevó a la cantidad de 82.460 pesos, que incluía el valor de la tierra adquirida, las máquinas y herramientas de labranza, semillas, plantas, edificios, animales de labor, etc.

Vencido el contrato que lo ligaba con el Ferrocarril Sud, el Ing. Barcia Trelles en 1924 se incorpora al Ministerio de Agricultura y Ganadería de la Nación como agrónomo regional con asiento en la localidad de Cipolletti.

En el año 1924, se hace cargo de la dirección de la Estación Agronómica el Ingeniero Agrónomo Enrique Rowland Amos, recibido en John Innes Horticultural Institute de la Universidad de Cambridge, Inglaterra, quien había sido contratado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería de la Nación, al igual que el profesor William Ormston Backhouse en el año 1911, para la implementación de un programa de mejoramiento genético de trigo, ya que en el país se cultivaban variedades de origen ruso de poco rendimiento y escaso contenido albúmino.

Así, ambos fitotecnistas introdujeron al país 400 variedades de trigo y durante varios años trabajaron en forma conjunta en Pergamino, creando variedades excepcionales como el 38 MA, Soma, Excelsior y otras; asimismo, produjeron nuevas variedades de avena, centeno y maíz que mejoraron sustancialmente el rendimiento y la calidad de la cosecha de granos en el país. Luego, ambos investigadores fueron contratados por el Ferrocarril Sud.

Es así que, conociendo el resultado de sus trabajos el Sr. Montague Eddy le encomendó al Ing. Amos incrementar la producción frutícola en el Valle del Río Negro, con motivos de intensificar los fletes del ferrocarril en la zona, ya que las obras del dique Contralmirante Cordero (hoy Ing. Ballester) habían finalizado y las cargas de semilla de alfalfa, pasto enfardado, legumbres, papas, cebollas, etc. eran limitadas. En el informe remitido al Ferrocarril Sud, el Ing. Amos recomienda introducir diversas variedades de manzanos, perales, durazneros, ciruelos, damascos, groselleros, frambuesos, etc.

Consigue la aprobación y solicita la importación de plantas frutales de Australia, encargando a través del australiano Sr. Phillips, que poseía un vivero en Buenos Aires denominado “Australasia”, una colección de 70 variedades de manzanos sobre el portainjerto Nothern Spy, resistente al pulgón lanígero, y 25 variedades de perales.

Luego, presenta un informe al Ferrocarril Sud sobre aquellas variedades que por su buen comportamiento y adaptación a las condiciones medioambientales de la región, él recomendaba su difusión; para lo cual, propone crear un vivero con el objeto de proveer plantas a los colonos a precios y condiciones de fomento, su finalidad apuntaba a ampliar la superficie cultivada con frutales en la región.

Aprobada dicha solicitud, el Ing. Amos con la colaboración del Sr. Allan Gibson, instalan en la Chacra Experimental un importante vivero de frutales de pepita, propagando las variedades de manzanos: Delicious, Jonathan, Rome Beauty, King David, Stayman Winesap, Yellow Newton Pippin, Glengyle Red y Winter Banana; y entre las variedades de perales, se encontraban: Willam’s Von Chretien –de gran éxito en su momento en el Valle–, Packam’s Triumph, Passe Crassane, D’Aremberg, Winter Nellis, Beurred’ Anjou, Flemish Beauty, etc...

Esta franquicia del Ferrocarril Sud tuvo extraordinarias consecuencias para el progreso de la fruticultura del Alto Valle del Río Negro y Neuquén.

Colaboraron con la gestión del Ing. Amos, el personal siguiente: Shecter Macluskie, Allan Mitchell Gibson (1897 – 1956), el Dr. R. P. V. Cooper –fitopatólogo graduado en la Universidad de Toronto, Canadá–; asimismo, entre otros, se hallaban el capataz de campo Alejandro Bozas (1902 – 1943) y el mecánico Anacleto Badillo.

Fue en esta gestión, año 1924, que se inauguró el Chalet (actual sede del Decanato, Secretaría Académica, Secretaría

de Investigación y Extensión, Departamento de Alumnos y Kitchenette), se instaló el molino de viento marca Agar Cross & Co. Ltd., y se erigió la torre que alberga el tanque de agua con un alpende contiguo; además, se edificaron oficinas para el personal y se hizo una cancha de tenis.

Para el año 1928, se construye y planta el parral tipo “majuelo” sobre la acequia de riego atrás del edificio central, implantándose variedades de uva de mesa y algunas de vinificar injertadas sobre portainjertos americanos resistentes a la filoxera. Entre las antiguas variedades, aún existentes, se pueden mencionar: Servant, Criolla Grande o Sanjuanina, Cereza, Moscatel Rosado, Moscatel de Alejandría, Folle blanche, Zinfandel, Pedro Giménez y Graciano.

Puede concluirse que en sus funciones, el Ing. Amos, realizó una fructífera labor que se reflejó en los métodos de implantación y en las variedades de manzanas y peras empleadas por los fruticultores del valle para establecer sus montes frutales.

En el año 1928, el Ing. Amos fue nombrado, por el Directorio del Ferrocarril Sud en Londres, como Director General de las estaciones experimentales propiedad de la firma, localizadas en: Bordenave, Barrow (próximo a Tres Arroyos), Pergamino, Quequén, Cinco Saltos, Rama Caída (San Rafael, Mendoza) y en la provincia de Entre Ríos. Luego, en 1932, renuncia al F.C.S. para dedicarse a su chacra en Cinco Saltos.

En su reemplazo en la Estación Experimental de Cinco Saltos se nombra al Sr. Jaime S. Macdonald; el que si bien no sabía de fruticultura, con la orientación técnica brindada por el profesor Backhause y el Ing. Amos, llevó adelante de manera ejemplar la conducción de la Estación Experimental. Su misión consistió en difundir con mayor profusión lo hecho por el Ing. Amos, mejorar los sistemas de sanidad vegetal y la calidad de la producción frutícola, con la clara finalidad de incrementar los fletes por ferrocarril.

Bajo la gestión de Macdonald se editó la circular denominada “Sugestiones Oportunas” que contenía artículos, sugerencias y experiencias sobre poda, conducción y control sanitario de montes frutales, que fueron muy útiles para los chacareros de todo el Valle.

Asimismo, organizó un grupo de recorredores expertos desde Choele Choel a Contralmirante Cordero e Ing. Plottier, que asesoraban a los chacareros, como: Ricardo Lett, Jorge Echemaite, Jorge Gittins, Francisco Barreneche, Guido Cariato y otros. También organizó el servicio de alarma contra la *Carpocapsa pomonella*, con trampas distribuidas en chacras de todas las localidades del valle. Además, Macdonald, conformó una serie de cuadrillas de adiestrados podadores.

El 1° de marzo de 1948 los ferrocarriles ingleses y sus campos experimentales, aprobado el proyecto de nacionalización presentado por el gobierno del General Juan Perón, pasan al Estado argentino y un año después –1949– se hace cargo de la Chacra Experimental el Ministerio de Agricultura y Ganadería de la Nación, la que estuvo bajo su jurisdicción hasta el año 1955.

Con la creación del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria en el año 1956, la Chacra Experimental es transferida al INTA, quien desarrolla actividades en la misma hasta el año 1962, en que dicha institución es trasladada a J. J. Gómez, Gral. Roca.

La carrera de agronomía en la Región del Comahue tiene sus orígenes en octubre de 1964, cuando por Ley Provincial N° 414 se creó la Universidad del Neuquén que contemplaba la implementación de carreras en cuatro áreas: Ciencias de la Educación, Ciencias Naturales, Ciencias Sociales y Técnicas Diversas; dentro de las Ciencias Naturales se incluía a las Ciencias Agrarias.

La sede del cursado de la carrera de Ingeniería Agronómica estuvo localizada inicialmente en la escuela piloto de la Provincia del Neuquén –calle Belgrano esq. Salta–. Allí funcionaron el primer y segundo año de la carrera, siendo el primer decano de la Facultad de Ciencias Agrarias el Ing. Benigno Segovia (1916 – 1982).

A comienzos de **1967** la Facultad de Ciencias Agrarias se instaló definitivamente en la Chacra Experimental que pertenecía al INTA, siendo dicha propiedad adquirida por la Provincia del Neuquén.

El 17 de marzo del año **1972** se realizó el acto de transferencia de la Universidad del Neuquén a la Universidad Nacional del Comahue. La Chacra Experimental donde se encuentra instalada la Facultad de Ciencias Agrarias, pasó entonces a depender de la Institución recientemente fundada.

Directores de la Chacra Experimental

1. Ferrocarril Sud:

El Ing. Agr. Juan Barcia Trelles (1887 – 1954) ejerce las funciones de director desde su creación en septiembre del año **1918** hasta el año **1923**; luego, pasaría a desempeñarse en el servicio del Ministerio de Agricultura y Ganadería de la Nación.

Desde **1924** hasta **1927** ejerce las funciones de Director el Ing. Agr. Enrique Rowland Amos (1892 – 1964), período éste en el que se inició la importación, multiplicación y distribución de variedades seleccionadas de peras y manzanas.

Entre los años **1928** y **1949** la dirección de la Chacra Experimental corresponde al práctico agrícola Jaime Stanley Macdonald (1891 – 1966). Coincidentemente con la nacionalización de los ferrocarriles, el 1º de mayo de 1949, la Estación Experimental pasó a jurisdicción del Ministerio de Agricultura y Ganadería de la Nación.

2. Ministerio de Agricultura y Ganadería de la Nación:

Entre los años **1949 – 1954** la dirección del establecimiento agrícola estuvo a cargo del Ing. Agr. Leandro Pedro Astelarra secundado por los ingenieros Mia y Giusti y más tarde se incorporó Jorge Arroyo. A partir del año 1952 pasaron a integrar el personal técnico de la Chacra Experimental los ingenieros Martín N. Oscos y Oscar Larreguy .

Entre **1955 – 1958** el director de la Chacra Experimental fue el Ing. Martín N. Oscos con la colaboración de la Dra. Yoli L. de López Alanís y el Ing. Agr. Juan Gianotti, quienes se dedican al estudio de suelos y a la lucha contra las plagas de las plantas respectivamente.

3. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria

En el año 1956 mediante el Decreto Ley N° 21.680 / 56 se crea el INTA, en abril de **1958** se transfiere la propiedad de la Chacra Experimental a dicha institución, recayendo la dirección en el Ing. Agr. Martín N. Oscos, quien estuvo a cargo hasta el año **1962**. Integran el equipo técnico el Ing. Agr. Juan Gianotti en la especialidad antes mencionada, el Ing. Agr. Julio R. Tiscornia como especialista en fruticultura, el Ing. Agr. Daniel A. Bergna en la lucha contra las enfermedades de las plantas y el Ing. Agr. Jorge Weigert como especialista en el cultivo del lúpulo. En 1962 el INTA se traslada a J. J. Gómez, Gral. Roca.

4. Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad del Neuquén

Desde los albores del año **1967** hasta el 22 de septiembre de **1971**, el Campo Experimental –integrado por dos chacras contiguas: **Chacra 42-A** que posee una superficie de 24,25 ha y la **Chacra 41-D** con una superficie de 12,57 ha– estuvo dirigido por el Ing. Benigno Segovia (1915 – 1982), Decano de la Facultad.

5. Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional del Comahue

A partir del mes de marzo de 1972 pasó a ser Facultad de Ciencias Agrarias de la **Universidad del Comahue**.

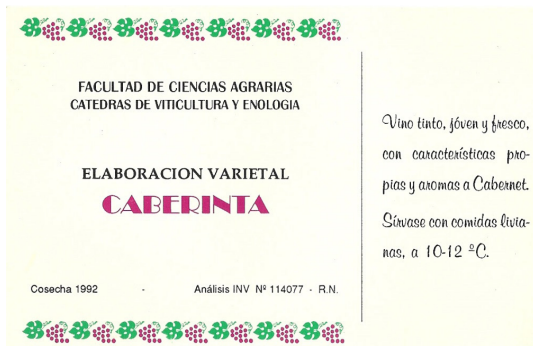
El 01 de diciembre de **2006**, durante la gestión del Decano Ing. Agr. Juan José Ferragut, fue nombrado a/c de la Dirección Técnica del Campo Experimental el Ing. Agr. Federico Witkowski, quien estuvo en el cargo hasta el 31 de agosto del año **2011**.

Elaboración de vinos en la Facultad de Ciencias Agrarias UNCo

En la Facultad a finales de los años '80 y durante los primeros años de la década del '90 –a través de las cátedras de Viticultura y Enología–, se han efectuado elaboraciones limitadas de vinos artesanales de las variedades Merlot y Caberinta (C.G. 14892: Gibí x Ruby Cabernet).

El vino **F.C.A. – UNCo Caberinta** era un varietal con características propias, de buen cuerpo, color elegante, equilibrada acidez, bouquet y sabor suavemente herbáceo; de más rápida evolución que el Cabernet Sauvignon.

El **F.C.A. – UNCo Merlot** era un vino de color marcadamente rojo, taninos maduros, bien estructurado, paladar equilibrado, aroma intenso y sabor propio de la variedad.



Imextrade S.A. – Universidad Nacional del Comahue – Centro de Estudios Enológicos INTA e. E. A. “Mendoza”

En el viñedo experimental ubicado en la zona de bardas, 299 metros s.n.m., implantado en el año 1999 a pie directo, con un marco de plantación de 2,40 metros x 1,20 metros, conducido en espaldera simple, cordón bilateral con poda corta y sistema de riego por goteo, propiedad de la firma IMEXTRADE S.A..

Su producción se llevó a microvinificar a la planta piloto de industrialización de uva del Centro de Estudios Enológicos de la Estación Experimental Agropecuaria “Mendoza” del INTA en Luján de Cuyo, provincia de Mendoza, a través de un Proyecto de Investigación realizado por la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional del Comahue– INTA “Mendoza”, enmarcado dentro de un programa nacional denominado “Estudio de la calidad enológica básica de vinos elaborados a partir de uvas provenientes de nuevas regiones vitícolas”, durante los años 2003 – 2007; del cual, se obtuvieron como conclusiones generales las grandes posibilidades de la meseta para la elaboración de vinos de alta gama por su concentración e intensidad varietal.

Del análisis organoléptico de tipo descriptivo efectuado por parte de un panel de degustadores expertos (cata a ciegas), haciendo uso de la Planilla Oficial de Degustación de la École Nationale Supérieure Agronomique (E.N.S.A.) de Montpellier, Francia, se obtuvieron los juicios que seguidamente se detallan:

Pinot Noir: fue percibido con muy buena tipicidad varietal, marcada por un perfil eminentemente floral. Mucho color y concentración superior al promedio de los Pinot Noir argentinos.



Malbec: expresó una alta tipicidad varietal, con notas principalmente frutales y florales. Intenso color con matices violetas. En boca un vino concentrado y con taninos suaves.

Chardonnay: se definió como de excelente tipicidad varietal. Color verdoso claro con pocos tintes amarillos. Poca sensibilidad a la oxidación. Aroma intenso a futas tropicales como ananá y bananas, acompañado de alguna nota mineral interesante. En boca un vino concentrado, intenso y equilibrado.

Cabernet Sauvignon: fue percibido con mediana tipicidad varietal, con muy pocos aromas vegetales o pirazínicos y un perfil frutal (frutas sobremaduras). Color intenso con pocos tonos violetas. En boca un vino equilibrado. Taninos dulces.

Merlot: expresó una buena tipicidad varietal, con un perfil de aromas terrosos acompañado de algo de fruta sobremadura. Un vino de elevado color con matices violetas.

Los nuevos viñedos a orillas del Lago Pellegrini

“Viñas del Lago” de Segundo Quilodrán e Hijo

El viñedo se encuentra emplazado en la Península Ruca Có, Lago Pellegrini, consta de una superficie de 4,00 hectáreas de vides implantadas sobre un espectro de aridez apropiado para el cultivo de la viña, ya que las vides requieren un poco de adversidad para reafirmar su personalidad.

Las cepas son conducidas en espalderas con plantas que se desarrollan en forma anárquica, integrando el encepado un 50 % de la variedad Malbec y, prácticamente, un 50 % de la variedad Merlot, existiendo también unas pocas plantas de Cabernet Sauvignon. El viñedo, irrigado por goteo, fue implantado en el año 2004, el sector más viejo, y en el 2010, el sector más joven. El cultivo es trabajado por don Segundo quien, con su rostro de piedra y viento, de luz machacada, siente envejecer sus manos en la viña.

Es un lugar donde el lago, con sus enormes costillas de piedra y su corazón de sal, impone la ley al paisaje. A la hora que el alba irrumpe con su caja de cristal y la estrella matutina a lo lejos en el horizonte extiende las sombras zigzagueantes de las bardas rosadas sobre las aguas del Pellegrini, Baco se estremece y ríe en las cubas.

Las uvas reciben el beso del sol humeante de la meseta y al final del verano están a punto de ser vendimiadas, entonces se inicia la génesis del fuego líquido de las uvas, el licor de los dioses, el hijo sagrado del Sol, el vino Malbec con 20 % de alcohol y más de 30 gr / lt de azúcar residual. Un sangriento vino pincelado con la dulzura de los flamencos .

La producción artesanal de vinos dulces y secos, Malbec y Merlot, alcanza las 4500 botellas de 750 cc por temporada.

Anexo I

**Creación de la Tecnicatura Superior
en Viticultura y Enología**

Resolución N°3327 / 11 C.P.E.

**Tecnicatura Superior
en Viticultura y Enología**

CIUDADANOS OCUPADOS
POR LA CULTURA
CINCO SALTOS

Tecnicatura Superior en Viticultura y Enología

Fundamentación de la propuesta

El consejo Provincial de Educación de la Provincia de Río Negro propone, a instancias de la Agrupación **CIUDADANOS OCUPADOS POR LA CULTURA** de Cinco Saltos, la creación de una Tecnicatura Superior en Viticultura y Enología en la ciudad homónima, tomando como base los fundamentos que se explicitan:

- a) La realidad socioeconómica de Cinco Saltos, su zona de influencia y su relación con una oferta educativa que cubra las necesidades requeridas por una actividad vitivinícola en pleno crecimiento:

Al principio del siglo que estamos transitando, se destacan algunos fenómenos que han puesto de pie a nuestra actividad vitivinícola, desde la faz educativa se trata de acompañar estos esfuerzos del sector y participar en los procesos de desarrollo económico y social ligados a esta importante problemática que se presenta como una evolución económica nueva.

Sin duda, la crisis irresuelta del sector frutícola por su acentuada monoactividad absorbente inclina paulatinamente la iniciativa de ir incorporando nuevas superficies de tierras hacia la implantación de viñedos.

Asimismo, la industria se ha reinventado con fuertes inversiones en la innovación del proceso enológico y un celo máximo por la calidad, desde la producción de uva – la calidad nace en el viñedo – y la elaboración del vino, hasta su crianza en barricas.

Estrategia de desarrollo que, este novato e impetuoso sector vitivinícola, tiene como paradigma esencial producir vinos

con capacidad de instalarse y de competir en los mercados internacionales.

La creación de esta carrera es un factor importante de cara a potenciar la producción de una masa crítica de calidad, que permita:

a.1. Elaborar y comercializar productos de alto valor comercial.

a.2. Ir incorporando la viticultura tradicional—que forma parte de los pueblos nord patagónicos— a un modelo de viticultura sostenible y sustentable que participe cualitativamente con los mejores vinos del país.

a.3. Considerar la actividad vitivinícola en el marco del contexto nacional e internacional, observando que la uva y el vino son productos que, bien administrados, constituyen una importante fuente de divisas para la región.

Asimismo, entre los aspectos que enmarcan el desarrollo de esta actividad en nuestra región, se hallan:

b.1. Los relacionados a la organización de la industria en sus distintos estamentos y su perfeccionamiento.

b.2. La defensa de los pequeños y medianos viticultores y elaboradores, que constituyen las bases insustituibles del crecimiento de la industria.

b.3. La prioridad de conservar el tejido rural de muy baja densidad poblacional.

Independientemente de los condicionantes históricos, el sector ha sabido interpretar inteligentemente que también el comercio internacional hoy introduce parámetros de decisión política difíciles de controlar y que exige estar preparados, atentos y activos para potenciar al máximo las posibilidades vitivinícolas de la región.

Se busca cumplir una función docente en todos aquellos aspectos que se relacionan con las manifestaciones generales de

la vitivinicultura patagónica, precisamente los que la sustentaron y deberán mantenerse vigentes, cual son aquellos que están estrechamente vinculados con el espíritu y prácticas de los viejos viñateros, que edificaron la industria enológica con esa síntesis de: CEPA, TIERRA, AGUA, SOL Y TRABAJO FECUNDO.

Los nuevos técnicos, tendrán la oportunidad de incorporarse a la actividad vitivinícola para ir involucrándose en las soluciones a cada tipo de problema, y obtener en definitiva un producto que desde tiempos inmemoriales ha formado y formará parte de la cultura de la humanidad.

b) La posibilidad de implementar una tecnicatura en Cinco Saltos, le abriría las posibilidades a la ciudad de recibir juventudes de otras zonas, favoreciendo de igual manera a los cincosaltenses como a los interesados de una amplia zona de influencia:

Siendo éste un factor muy importante analizado desde la perspectiva social, ya que les permitirá a los jóvenes permanecer en su lugar de origen, afianzando asimismo sus decisiones vocacionales con la oportunidad de aprovechar el tiempo de forma más útil.

Presentación sintética de la carrera

1. Características de la carrera:

Denominación: Tecnicatura Superior en Viticultura y Enología

Dependencia: Centro de Educación Técnica N° 5

Nivel: Terciario

Modalidad: Educación Técnico Profesional – Nivel Superior

Especialidad: Vitivinicultura

Duración de la carrera: 3 años

Título que se otorga: Técnico Superior en Viticultura y Enología.

2. Objetivos de la carrera:

La carrera ofrece las herramientas teórico-prácticas apropiadas para:

- Capacitar al estudiante en los aspectos didáctico-pedagógicos, permitiéndole adquirir una formación sólida y actualizada en las ciencias y tecnologías vitivinícolas, desarrollando en él una actitud crítica.
- Estimular el autoaprendizaje en los estudiantes y una actitud positiva hacia los cambios e innovaciones tecnológicas que permitan un mayor desarrollo en el proceso productivo e industrial de la uva.
- Analizar el entorno vitivinícola desde el punto de vista económico y competitivo.
 - Proteger y potenciar al máximo el patrimonio vitícola patagónico, que posee variedades exclusivas en el encepado nacional.
- Trasvasar los aspectos teórico-prácticos del proceso vitivinícola, con sus métodos, tecnología, sistemas de explotación, establecimiento del viñedo, selección del material vitícola, estudios de adaptación de ese material, manejo del suelo, fertilización, riego, sistemas de conducción y poda, control fitosanitario, etc... y los más variados aspectos que afectan a la elaboración vínica.
- Concientizar a los técnicos de la importancia de integrar equipos de trabajo multidisciplinarios.

3. Perfil del egresado:

En el plano conceptual el Técnico Superior en Viticultura y Enología debe ser un profesional dotado de las habilidades y destrezas para identificar los problemas de la producción vitícola, intervenir eficientemente en los procesos productivos,

de industrialización de la uva y control de calidad, apoyar los cambios tecnológicos en su área, poseer espíritu de búsqueda y de capacidad de innovación, sentido de responsabilidad y organización, con respeto mutuo hacia las personas de su entorno y los valores éticos.

4. Propuesta de alcance para el título:

A los efectos del ejercicio profesional, los estudiantes serán capacitados para:

- Planificar y gestionar los cultivos vitícolas.
- Gestionar operaciones de cosecha, acondicionamiento y transporte de la uva a la bodega.
- Asistir en la producción e industrialización de la uva.
- Controlar la elaboración de mostos y vinos atendiendo a normas nacionales e internacionales de calidad.
- Controlar la calidad de los productos elaborados.
- Establecer estrategias adecuadas de gestión en una empresa vitivinícola.
- Interpretar y aplicar la legislación vitivinícola nacional e internacional.

Inicio de la carrera

La Tecnicatura Superior en Viticultura y Enología comenzó su dictado el 24 de octubre de 2011 con el módulo de nivelación y su primer ciclo lectivo tuvo su inicio en el mes de marzo de 2012 en instalaciones del Colegio Industrial “Dr. Armando Novelli”. En el año 2013 se trasladó a instalaciones de la Escuela Primaria N° 369.

Visitas relevantes

El 17 de octubre de 2013 en instalaciones de la Tecnicatura Superior en Viticultura y Enología se contó con la destacada presencia del Ing. Agr. Gérard BARBEAU, Director de la Estación Experimental de Angers del I.N.R.A. – Francia, que de visita en nuestra región ofreció una disertación sobre “Problemática vitivinícola de la región del Loira”, acompañada luego por una degustación dirigida de los vinos más característicos del valle del Loira.

Anexo II

Pautas para Diseñar una Política Vitivinícola Rionegrina

Problemática regional actual

Desde la etapa de esplendor de nuestra vitivinicultura, en que miles de hectáreas de viñedos poblaban nuestros valles (Valle del Colorado Superior, Valle del Colorado Medio, Alto Valle de Río Negro y Neuquén, Valle Medio de Río Negro, Valle de Conesa, Valle Inferior de Río Negro y Guardia Mitre, Valle de Valcheta, Pajalta y S^a Pailemán) se ha acentuado un firme proceso de involución, en el cual se ha venido registrando un notable y preocupante abandono y erradicación de importantes superficies implantadas con vid. Según el relevamiento realizado por el Centro de Desarrollo Vitícola de la Patagonia Norte del año 2011, la existencia de viñedos en la región es de 3399 hectáreas (1739 ha en Río Negro y 1660 ha en Neuquén).

Involucrado en un “círculo vicioso” (bajos rendimientos – bajos ingresos – pocos gastos de cultivo) el viticultor zonal se encontró a la vuelta de los años con sus viñedos en mal estado cultural y decrepitos, con posibilidades de producción muy escasas, no obstante las ventajosas condiciones eco-climáticas para establecer una viticultura cuantitativa y cualitativamente competitiva. Pequeños y medianos productores son los que dominan el escenario vitivinícola regional, muchos de ellos en avanzada edad, con implementos de labranza en condiciones regulares o, lisa y llanamente, obsoletos y con escasa continuidad de hijos o nietos en el proyecto productivo. Situación ésta, que se traduce hoy en día en una gran preocupación de la industria vinícola rionegrina, ya que la masa crítica alcanzada por nuestra provincia en esta última temporada ha sido de 6.500.000 kg de uva (27 %) sobre los 24.060.000 kg cosechados en la región Nord patagónica.

Conforme a la problemática planteada, surge que la situación vitivinícola del Alto Valle y otras áreas vitícolas de la región

es muy delicada, siendo urgente e imperiosa la necesidad de implementar objetivos claros y precisos que comprometan acciones tendientes a revertir estos padecimientos sufridos por esta actividad a través de alternativas de aprovechamiento de los recursos vitícolas regionales, potenciando el emplazamiento y desarrollo de una viticultura que permita obtener productos enológicos de excelente calidad, que actúen de motor en la generación de riqueza. Lo cual, conllevaría a una muy fuerte repercusión en el terreno socio-económico, ayudando a revertir la carencia de posibilidades económicas del productor para introducir modificaciones en su explotación, lo que a su vez va a constituir un gran potencial de activación regional, asegurando a la población una mayor demanda laboral e ingresos, brindándole posibilidades ciertas de mejorar sus necesidades de alimentación, salud, educación, vivienda, etc...

Además de los condicionantes históricos, debemos entender que también el comercio internacional introduce hoy parámetros de decisión política difíciles de controlar y que exigen estar atentos y activos para potenciar al máximo las posibilidades vitivinícolas de la región.

Nos encontramos entonces, con que la provincia deberá aprovechar la conjunción de condiciones eco-climáticas y edáficas incomparables que posee y los recursos humanos disponibles, quedando reservado al poder político el relevante rol de articular una política vitivinícola que oriente las decisiones a aplicar por el estado provincial.

Política que deberá implementarse conforme a **estrategias condicionales**, las que tienen que ser establecidas a corto plazo debido a que constituyen una necesidad prioritaria; y a la par, se deberán plantear **estrategias opcionales**, que son las que van a contribuir a alcanzar la reactivación y el desarrollo del sector.

Estrategias condicionales

1. Facilitar el acceso a los subsidios otorgados por el Programa Nacional de Apoyo a la Cadena Vitivinícola, lo cual facilitará:

a. Acceder a cierto nivel de inversión cuya posibilidad está en directa relación con las posibilidades de sostener la rentabilidad de la actividad y la permanencia del pequeño productor y su familia en su medio geográfico natural.

b. Establecer un plan de recuperación, mejoramiento y expansión de los viñedos de la región, que deberá enmarcarse en la obtención de una producción diferenciada, con características propias y de alta calidad.

c. La incorporación de tecnología y equipos en bodega que posibiliten la transformación de la materia prima obtenida en condiciones competitivas, para alcanzar la excelencia pretendida y necesaria a fines de satisfacer un mercado consumidor cada vez más exigente.

2. Promover la radicación de empresas dispuestas a invertir en nuevos emprendimientos vitivinícolas, lo que permitirá:

a. Instalarlos ante favorables perspectivas de ampliación de las áreas de cultivos vitícolas con variedades de alto valor enológico, brindando un ventajoso rédito puesto que se dispondrá de una mayor oferta global de uvas finas, logrando consolidar la estructura productiva de la región y un más destacado reconocimiento en los ámbitos interno e internacional.

b. Favorecer la incorporación de tecnología de punta en el proceso de industrialización de la uva.

3. Estimular el funcionamiento de empresas asociativas, lo cual apunta a aunar esfuerzos en la producción, elaboración, fraccionamiento y comercialización.

4. Implementación de organismos calificadoros de calidad, como la Procedencia Geográfica o Denominación de Origen. Debe tenerse en consideración que si bien en el año 1999 se aprobó una ley provincial de Denominación de Origen para nuestros vinos, la misma adolece de la reglamentación pertinente. Es condición indispensable para empezar a trabajar con rigor científico en el tema de procedencia geográfica, contar con una caracterización objetiva de las situaciones con vocación vitícola, definidora de una delimitación de las áreas de producción del viñedo rionegrino en que los constituyentes de la vendimia determinen la tipicidad del producto final. Éste es el instrumento técnico preliminar e imprescindible para introducirnos en la identificación y desarrollo de nuestras propias denominaciones de origen.

5. Celebrar convenios con entes públicos a fin de coordinar la producción de 1.000.000 de barbados anualmente (alcanzarían para plantar 240 ha) de manera de disponer de material de propagación certificado en cuanto a sanidad y pureza varietal para cubrir la demanda.

6. Propiciar a través de los organismos de investigación vitivinícola del medio el diseño de un vino de alta gama para ser lanzado al mercado como un producto emblemático de identidad patagónica. Identidad que deberá asentarse sobre la base de una viticultura diferenciada y rica en matices como la que históricamente ha existido en la Patagonia, con variedades exclusivas y excluyentes de nuestro encepado tradicional (Laska o Pinot Champagne, Trousseau o Pinot Gris de Río

Negro, Balsamina – Patagonia, Pedro Ximénez Río Colorado, Sauvignon Río Colorado, Canela, Uva Mora), y que sustente la posibilidad potencial de ofrecer un producto de características distintivas y tipicidad particular en el apasionante y complejo mundo de los vinos.

7. Brindar un firme apoyo a los pequeños productores / elaboradores, llámese de vino casero (habilitados para elaborar hasta 4.000 litros) o de vino artesanal (habilitados para elaborar hasta 12.000 litros y que pueden incorporar el nombre de la variedad en la etiqueta) que han demostrado a través de las distintas exposiciones regionales y nacionales de estos 2 últimos años, que están elaborando productos de alta calidad enológica y de sostenida demanda.

8. Dinamizar un desarrollo de industrias locales involucradas en la actividad vitivinícola, tales como:

a. Metalúrgica: fabricación de vasija vinaria de acero inoxidable, naves industriales y toda otra actividad industrial ligada al sector.

b. Electrónica: armado de paneles para control y regulación de temperatura, caudales, etc.

c. Tonelería: taller para desarmado y reciclaje de las barricas.

d. Packaging: diseño e impresión de **bolsas, estuches, cajas, etiquetas, etc.**

e. Transportes especializados: para el traslado del vino en condiciones apropiadas para su comercialización y exportación.

f. Fábrica de botellas con huella de carbono: en el ámbito medioambiental, el gas generado en el proceso de fermentación,

permitiría la reducción de la huella de carbono -de la viña que implemente el proceso- y la industria en su conjunto podría contar con una metodología para agregarle mayor valor a sus productos y entrar en mercados ambientalmente más exigentes. Comenzar a trabajar en la implementación de un proyecto de **Certificación de Sustentabilidad de la Industria Vitivinícola Patagónica**, por lo cual es importante empezar a allanar el camino para poder adherir al **Protocolo Internacional del Cálculo de Emisiones de Carbono en el Sector Vitivinícola**, establecido en el año 2008, cuyo objetivo es medir la huella de carbono en instalaciones y operaciones de las empresas de manera corporativa. El transporte es uno de los factores que emite más CO₂ y es inevitable para una empresa reducirlo. Las alternativas para reducir la Huella de Carbono es el uso de botellas de vidrio más livianas, elaboradas con un 10 a 15% menos de vidrio de menor peso y con alto grado de reciclaje a través de la disminución del consumo energético en el manejo del producto; asimismo, aportan a la reducción de emisiones de carbono, la utilización de energías renovables y los proyectos con mecanismo de desarrollo limpio. En la región Nord patagónica se requieren anualmente una cantidad estimativa de 30.000.000 de botellas de 750 cm³ para vinos tranquilos y unas 400.000 botellas para vinos espumantes.

9. Promover la instalación de una planta de destilación de orujos para la obtención de alcohol étílico.

Estrategias opcionales

1. Estimular la investigación de mercado para identificar las preferencias de los consumidores.

2. Canalizar la búsqueda de mercados alternativos con la participación activa de las embajadas.

3. Impulsar el desarrollo de nuevos productos, como los vinos naturales, elaborados con uvas procedentes de viñedos exentos de tratamientos fitosanitarios. El clima imperante en la región facilita la obtención de este tipo de vinos.

4. Profundizar la “Ruta del Vino” incorporando nuevos emprendimientos vitivinícolas a la misma, efectuar una fuerte campaña de promoción institucionalizada de los vinos de la provincia que incluya cartelería sobre la ruta señalizando la ubicación de las bodegas y tipos de vinos que ofrecen. Estudios recientes sugieren y promueven la idea de que la comida y el vino pueden ser el principal motivo para viajar a una determinada región y no necesariamente una segunda actividad del viaje. Es por ello que el enoturismo ha evolucionado desde la tradicional visita y degustación en bodegas hacia una combinación de actividades en función a las potencialidades de la oferta regional. Para conseguirlo cada región debe aprovechar todos sus recursos turísticos e incorporarlos a la oferta creando actividades relacionadas con la CULTURA DEL VINO.

Se deberá luchar por un posicionamiento creciente de Río Negro en los mercados del vino y del turismo, para lo cual debe incluirse el turismo del vino en el Plan Federal de Turismo y buscar el apoyo del Gobierno Nacional para su desarrollo.

Características de las Rutas del Vino en Argentina

a) La gran mayoría de los visitantes son profesionales, tanto empleados (26,6%) como independientes (24,3%).

a) Mayormente los turistas viajan acompañados: por cónyuge (el 33%), familia (el 28,6%) o grupo de amigos (28,3%).

b) El 84,5% de los encuestados viaja anualmente o con menos frecuencia por turismo vitivinícola.

c) Prácticamente 90% de los encuestados es consumidor regular de vino; 40% compra más de 6 botellas de vino al mes.

d) Los viajes a las provincias de producción vitivinícola duran entre uno y 5 días.

e) El tiempo que los turistas destinan a la visita de bodegas oscila entre medio día y un día.

f) Una agencia de Mendoza comenta que el turista experto en vinos hace visitas a bodegas todos los días de su viaje, y que los enólogos y sommeliers suelen visitar 4 ó 5 bodegas por día.

5. Impulsar la presentación de nuestros vinos en las distintas exposiciones y ferias del país y principales ciudades del mundo, acompañado por una agresiva política de ventas. Nadie compra lo que no conoce.

6. Aunar esfuerzos entre gobierno-bodegueros a fin de consolidar la presencia de nuestros vinos en el mercado internacional.

7. Promover el reciclado o construcción de bodegas con capacidad para elaborar 50 / 60.000 botellas por temporada. Estaríamos así, ante una industria familiar altamente rentable, con producción de vinos de calidad superior.

8. Impulsar la difusión y transferencia del paquete tecnológico disponible en el medio sobre la aplicación y manejo de nuevas técnicas culturales del viñedo.

9. Propiciar la edición de material gráfico (catálogos,

folletos, etc.) para divulgar las características vitivinícolas únicas que ofrece la región patagónica y la provincia de Río Negro en particular. Saber venderse como potencia vitivinícola.

10. Aprovechar las excelentes perspectivas de los vinos de alta gama, incluyendo los espumantes, que evidencian un crecimiento sostenido en el mundo. Situación que también se refleja en nuestro país.

11. Proponer para los vinos de circulación interna la creación de categorías identificables por algún símbolo (ej. un n° de estrellas de la nieve en la etiqueta de las botellas que establezca su categoría). Es un elemento interesante desde el punto de vista de la educación para el consumo.

12. Saber vender el término PATAGONIA, que ya en el mundo aparece y se identifica con nombre propio; se lo tiene como un lugar exento de contaminación, ecológicamente prístino. Esto es un plafón regional importantísimo que no se debe desperdiciar. Hay que explotar esta ubicación privilegiada de la región en el contexto mundial de países vitivinícolas. (En definitiva es lo que están haciendo en forma particular las firmas Noemia de Patagonia y la bodega Chacras).

13. Promover la capacitación que comprometa a los distintos actores del sector vitivinícola, realizando acciones que incluyan:

- a. Cursos de actualización vitícola-enológica.
- b. Seminarios y Jornadas de divulgación técnica.
- c. Viajes y giras técnicas dentro y fuera de la provincia.

14. Tener siempre muy presente que la parte promocional es el gran desafío a afrontar.

Perfil de una bodega actual

El apoyo económico al sector industrial y artesanal estará dirigido a la incorporación de tecnología y equipamiento de bodega, con el objeto de:

- a. Mejorar el tratamiento de la materia prima.
- b. Contribuir a la crianza del vino.
- c. Implementar condiciones de climatización para lograr vinos con personalidad.

Dicho equipamiento estará constituido básicamente por:

- Equipos intercambiadores de calor que bajen la temperatura que trae la uva del viñedo a niveles que tienen que ver con la variedad y el color de la misma.

- prensas neumáticas para separar los líquidos de los sólidos en el momento oportuno, provocando la menor rotura posible de la uva para no dilacerar los tejidos. El objetivo es, entre otras cosas, no producir borras de gran tamaño que con posterioridad son las que ocasionan las oxidaciones en detrimento del color del vino.

- Vasijas de acero inoxidable, de distintas características y tamaños, con control automático de temperatura, que se instalarán en el sector de fermentación; su objetivo es macerar a voluntad los hollejos de las variedades blancas para la extracción de los aromas. Como así también, vasijas de mayor diámetro que altura para favorecer el contacto de las fases sólida y líquida, la extracción de sustancias aromáticas y la materia colorante en los vinos tintos (maceración pelicular).

- Vasijas para producir “flotación de borras” antes de la fermentación para el caso de las bodegas que posean otros tipos de prensas que provocan borras en abundancia.

- Aprovechar los desniveles de la bodega para solucionar el movimiento de la vendimia y los vinos, y en caso de tener forzosamente que realizar bombeos hacerlos con equipos eficientes de nueva generación y alta eficiencia.

- Incorporar barricas de roble (225 litros) que hoy en día constituyen un elemento insustituible en el logro de grandes vinos, ya que el vino debe seguir un camino que le permita llegar y envejecer sin perder las características logradas en su elaboración. Así, el rol de la madera de roble es fundamental por las numerosas propiedades que específicamente aporta en la maduración de los vinos, como la difusión de sustancias extraíbles, estabilización del color y disminución en la astringencia de los vinos tintos. Permitiendo, asimismo, a los vinos tintos de calidad adquirir en el curso de su crianza una complejidad organoléptica tal que pueda dar lugar después al desarrollo de su “bouquet”.

- Implementar sectores climatizados en la estructura de la bodega, a temperaturas constantes de 16 °C, con motivo de que los vinos contenidos en sus recipientes –acero inoxidable, barricas o botellas–, logren completar su ciclo. El vino ganará en personalidad aunque sea de idéntica variedad y se lo haya tratado de similar forma, el degustador siempre descubrirá matices distintos.

En definitiva, apostar a este rubro agroindustrial y abordar su desafío, deberá estimular a quienes tienen la enorme

responsabilidad de gestionar públicamente por mandato popular, ofrecer salidas o soluciones a la difícil situación que afronta la actividad vitivinícola en nuestra región.

El primer paso a dar consiste en enfrentar los problemas señalados y defender las posibilidades que el sector bodeguero tradicional o los pequeños elaboradores presentan con respecto al medio. A la par, se deberán buscar inversores y ofrecerles posibilidades, que el inversor sepa palmariamente cual es el ámbito en el que le va tocar actuar, que reglas de juego se le proponen y que tienen que hacer ellos además de invertir en activo fijo y tecnología. Seguramente, deberán traer la posibilidad de su mercado internacional como condición esencial.

Ing. Federico Witkowski
Coordinador Institucional
Tecnatura Superior en Viticultura y Enología

Bibliografía

COSTA, O. L., 1988. El cooperativismo en RÍO NEGRO. Un espacio para su historia. Talleres Gráficos del Boletín Oficial de la Provincia de Río Negro. Viedma, Río Negro, Argentina.

DEHAIS, F. J., 2001. El viejo Cinco Saltos y sus familias. Autor – Editor. Río Negro, Argentina.

FUCHS, Erwin, 1993. Historia de la fruticultura y sus precursores en Río Negro y Neuquén. Libro del Rotary Club de Cipolletti – Homenaje a su ciudad en el 90º Aniversario. Cipolletti, Río Negro.

WITKOWSKI, Federico, 2004: El Vino. Autor – Editor. Río Negro, Argentina.

ZARAGOZA, C. L., 1964. Historia y mitología del vino. Editorial Mundi. Buenos Aires, Argentina.

Monografías

VERDE de BOTEJARA, M^a L., 1999. Escenario 1999: José Ferrer Baydal – María Rita Molina. 2ª Fiesta Nacional de la Fruticultura. Encuadernación de informe y fotos históricas familiares. Cinco Saltos, Río Negro.

Periódicos

ALTERNATIVA, 2000. La Cooperativa Vitivinícola “La Picaza”. Suplemento Histórico Especial. Año X – N° 185 – 1ª Quincena – Noviembre de 2000. Cinco Saltos, Río Negro, Argentina.

ALTERNATIVA, 2011. Entrevista a Juan Pedro Pesce. Un poco de historia y algunas reflexiones. Luis J. Zovich. Suplemento Especial. Noviembre de 1991. Cinco Saltos, Río Negro, Argentina.

Testimonios orales

Se detallan a continuación las personas que han prestado testimonios orales, los cuales han servido para ir construyendo el relato de cada familia viñatera-bodeguera:

FORQUERA, Teresa: entrevistada el 08/11/2005, aportó datos sobre don Alejandro BECCARÍA y su vocación vitivinícola.

JANEZ, Agustín: entrevista efectuada el 09/11/2005, aportó datos sobre la actividad vitivinícola de su padre don Isidoro.

FERRER, Teresita: entrevista realizada el 06/02/2006, aportó datos referentes a la empresa vitivinícola familiar.

TRUJILLO, Fernando: entrevista hecha el 15/08/2006 sobre la Bodega y Viñedos “Orlando” de Cayetano Nicosia.

BEROLA de PACÍN, Anita: entrevista efectuada el 18/09/2006, aportó datos sobre la actividad vitivinícola de su padre don Santiago Pedro Berola.

BRAVO, Petronila: entrevistada el 19/09/2006, aportó datos sobre la bodega “Santa Catalina” de Francisco y Luis Berola.

LUCACCINI, Bruno: entrevista realizada el 19/05/2007, aportó datos sobre la bodega de su suegro don Juan LATISNERE.

BEROLA, Jorge: entrevistado el 29/10/2009, aportó datos sobre la bodega familiar “Santa Catalina” de su abuelo don Francisco Berola.

MAGGIONI, Hilda: aportó datos sobre su abuelo don Ernesto Rossi en entrevista realizada el 25/01/2010.

SALAS de JANEZ, Amadora: entrevistada el 06/08/2013 aportó datos de la bodega familiar.

DANESI, Sergio: entrevista realizada el 12/02/15 aportó documentación sobre su abuelo don Pedro Danesi y datos sobre la bodega familiar.