

¡Hay que llenar la bodega! Productora sancarlina nos cuenta cómo se preparan para la cosecha

25 febrero, 2022



Por: [@TeffyTello](#)

Griselda Delfino nos habla sobre los desafíos y el esfuerzo de hacer vendimia.

Se acerca la cosecha en la provincia de Mendoza, y los productores del Valle de Uco están ultimando detalles para poder levantar la producción que tanto esfuerzo les ha costado sostener a lo largo del año.

Por tal motivo, [Griselda Delfino, productora vitícola del distrito de Pareditas](#), San Carlos, fue entrevistada por El Cuco Digital y contó cómo se preparan los productores de cara a la cosecha, cuándo comienza, dónde “va a parar” su

producción y una estimación de lo que se va a pagar el tacho de uva para los cosechadores.

-Griselda, contanos para aquellos que no saben, ¿cuándo comienza la cosecha en la región?

La cosecha de uva ya está por comenzar- Si son uvas blancas principios de marzo, si son uvas tintas entre el 20 y 30 de marzo. Igual no es la misma zona, por ejemplo en La Consulta suelen empezar un poquito antes –quizás unos cinco días- de lo que empezamos acá en Pareditas. Eso es dependiendo el clima, cuando la uva alcanza la maduración.

-¿Cómo se prepara el productor para este gran desafío?

Para prepararnos para cosechar nos tenemos que poner a limpiar los callejones, tenemos que pasarle rastra a los cruceros para que después entren los camiones sin ningún tipo de inconveniente. En el viñedo también hay que pasar rastra para que el cosechador pueda trabajar sin ningún tipo de malezas que lo haga tropezar. A veces, se le pasa un partidador que se hace una acequia chiquita para que puedan caminar por ahí.

El personal para la cosecha de uva se puede hacer através de un cuadrillero que es el encargado de traerte el personal a la finca y se ocupa de todo, de ir a buscarlos y dejarlos en el lugar y sino, se puede hacer de forma personal, ofrecés el tacho a la gente y vas juntando cierta cantidad de gente. Buscás un número que te sirva para sacar un camión en la mañana y otro en la tarde. Dependiendo de la variedad de la uva también. Hoy por hoy está complicado encontrar gente que se dedique a esto. Por ejemplo, acá en Pareditas hay empresas que han llegado como de la papa, el ajo, y entonces no hay mucho personal disponible. La mano de obra está complicada.

Otra cosa importante que hay que ir anticipando es quien te va hacer el flete y no verlo dos días antes cuando el camionero ya tomó otra cosecha. En esta época que todos estamos cosechando se complica un poco conseguir camión. En mi caso,

yo hace mucho tiempo que trabajo con un solo hombre. Por lo menos en este tema no se me está complicando pero suele ser complejo.

-Luego, de que los cosechadores llenan el camión, ¿dónde se dirige esa producción?

Una vez que se llena el camión con la uva cosechada se traslada a la bodega donde uno ha realizado la venta de la uva.

-En cuanto a las inclemencias, ¿cómo pueden las lluvias afectar la producción?

-Las lluvias pueden llegar a afectar o no, dependiendo si se han hecho las curaciones correspondientes. Pero claro que pueden afectar un montón porque al llover tanto, la uva puede empezar a pudrirse. Esa enfermedad se llama botrytis. Es muy complicado cuando llueve, entonces cuando haya buen tiempo hay que curar. Lo que sí que a veces se complica porque hay tanto barro que el tractor no puede entrar a realizar su trabajo.

Otra cosa que se puede complicar es que la última curación hay que hacerla un mes antes de la cosecha. No podés hacer una curación y a los quince días estar cosechando porque eso no te lo permiten las bodegas.

-¿Ya saben aproximadamente cuánto van a pagar el tacho?

El precio del tacho depende del tipo de uva. Si el racimo es chico el tacho vale más porque cuesta llenarlo más. Entonces, yo creo que una uva blanca como un Chardonnay puede estar entre 80 y 90 pesos. Si es un tempranillo que es un racimo más grande quizás este entre 50 y 60 pesos por ahí.