



9

Producción de uva de mesa Moscatel de Alejandría



Capítulo 9

Producción de uva de mesa Moscatel de Alejandría

Ricardo Merino Hinrichsen

Ingeniero Agrónomo, Mg. Sc.

Enólogo

La uva Italia o Moscatel Alejandría es la cepa blanca mayoritaria en la Región de Ñuble con 3.558 ha y representa el 82% de la superficie nacional (SAG, 2017), cuya producción se destina muy mayoritariamente a vinificación. Sin embargo, la fruta de este cepaje presenta muy buenos atributos para ser producida y destinada a consumo fresco. Estos antecedentes son respaldados por la experiencia del autor como docente universitario, investigador y asesor en el desarrollo de una alternativa técnica y comercial para el aprovechamiento de las uvas producidas por los viñedos de la variedad Moscatel de Alejandría.

En este artículo se presenta el manejo que se aconseja dar a un viñedo Moscatel de Alejandría para producir Uva Moscatel de Alejandría destinada a la producción de uva para consumo fresco.

9.1. Producción de uva Moscatel Alejandría para uva de mesa

9.1.1. Sistema de conducción

Para la obtención de buena calidad de uva de mesa es recomendable establecer un sistema de conducción con polines, alambrado y riego. Esto es importante, por cuanto, la parra conducida en altura evita que la uva tome contacto con el suelo y en caso de lluvias los racimos se secan más rápido, con lo cual disminuyen los efectos de pudrición. Además, se facilita desde sus inicios el manejo del racimo.

Para el establecimiento del sistema de conducción en la variedad Moscatel de Alejandría es imprescindible efectuar la eliminación de los brotes de la parte inferior del tronco o “chupones o sierpes”, que nacen de las yemas latentes de esta variedad ya que son productivas, le quitan vigor y debilitan los brotes que están en la parte superior.

En la Foto 9.1. se puede observar un viñedo Moscatel de Alejandría conducido en altura, ubicado en el secano interior de Ñuble, dedicado a la producción de uva para vino, que demuestra que es posible, eliminando los chupones, conducir esta variedad en altura sin afectar su producción.



Foto 9.1. Viñedo Moscatel de Alejandría conducido en altura en el secano interior de Ñuble. (Fotografía: Carlos Ruiz).

9.1.2. Manejo de los racimos

Es conveniente dejar un solo racimo por brote, para ello se selecciona el mejor, el cual normalmente está más cerca del sarmiento y se eliminan todos los restantes. Esta operación debiera realizarse lo antes posible, desde que los racimos son visibles.

Otra práctica de manejo necesaria es la eliminación del extremo del racimo, para favorecer el logro de un racimo con forma redondeada, bayas grandes y buena presentación. Esto se conoce como “descole” y proporciona al racimo seleccionado una mejor cuaja y alimentación, con lo que se obtiene un racimo y bayas de mayor tamaño y uniformidad. Con la finalidad de no disminuir la producción, en la poda las plantas destinadas a uva de mesa, se dejan con mayor número de yemas.

9.1.3. Riego

El riego permite mayores producciones, bayas de mayor tamaño y mejor presentación; no obstante, en condiciones de vega, que cuentan con buen abastecimiento de agua, no sería necesario regar.

9.1.4. Aplicaciones de fungicidas

El sistema de conducción a mayor altura del suelo permite efectuar en mejor forma las aplicaciones de fungicidas. Se recomienda realizar al menos tres aplicaciones contra *botrytis cinerea*, una a inicios de flor, otra a fines de floración y la última unos 10 días antes de cosecha.

El control contra oídio usando azufre es normal en la zona, sin embargo, es preciso destacar que, si ocurren lluvias y lavan el azufre, la aplicación debe repetirse.

9.1.5. Cosecha de la uva para fruta

Se debe realizar con un mínimo de 18° brix en adelante, es decir, con aproximadamente 10,4° de alcohol probable. Para uva de mesa no es necesario que la uva sea tan dulce al paladar considerando que se obtienen mejores precios con las primeras uvas para fruta cosechada (Foto 9.2.).

La cosecha se debe realizar cuando la temperatura ambiental es baja, de preferencia en horas de la mañana, una vez que se haya levantado el rocío hasta cerca del mediodía. Las temperaturas altas favorecen la deshidratación. El racimo debe tomarse solamente por el pedúnculo; el corte se debe realizar

muy cerca del punto de inserción con el sarmiento, para no modificar su forma, proporción y disminuir la deshidratación. Se debe utilizar tijeras especiales, sin punta, evitando tocar las bayas, para no eliminar la sustancia cerosa que contribuye a mejorar su presentación y a disminuir la pérdida de agua.



Foto 9.2. Racimo Moscatel de Alejandría manejado para uva venta en fresco (Fotografía: Jorge Leiva).

9.2. Alternativas de producción de uva Moscatel de Alejandría destinada a consumo fresco

Considerando las diferentes condiciones que poseen los viñedos, se visualizan tres alternativas para implementar la producción de uva destinada a consumo fresco.

9.2.1. Producción de uva en sistema de conducción en cabeza o conducción libre, sin riego

En esta alternativa se pretende obtener un 10 a 30% de uva destinada a uva de mesa, seleccionando los racimos de los brotes que están más alejados del suelo.

Con buenos manejos agronómicos, en forma secuencial, año a año, por efecto de la poda se van alejando los brotes del suelo y con ello es posible aumentar el número de racimos destinados a uva de mesa. El resto se puede utilizar para vinificación o venderlos con ese propósito. Con esta alternativa es posible realizar solo un control de *botrytis cinerea* en la floración y ejecutar las desinfecciones usuales contra oídio. No se eliminan racimos, solo el extremo de ellos, como se explicó anteriormente.

9.2.2. Producción de uva en sistema de conducción con polines y alambres, hilera por medio, sin riego

Consiste en mejorar el manejo del viñedo, cambiando a un sistema de conducción en altura, hilera por medio. Este sistema persigue obtener mayores producciones y dejar en la poda una mayor cantidad de yemas por planta, lo que generará mayor número de brotes, seleccionando los mejores y dejando solo un racimo por brote. Este sistema aleja los racimos del suelo y facilita las desinfecciones. Una alternativa económica es utilizar polines cortos, que no sobrepasen 60 centímetros sobre el suelo, con un solo alambre en la parte superior. Este sistema ha sido utilizado con éxito, ya que se adecúa a la poca vegetación que posee la variedad y es de menor costo.



Foto 9.3. Transformación de un viñedo tradicional de secano Moscatel de Alejandría a conducción en espaldera baja para la producción de uva para fruta. (Foto: Jorge Leiva).

9.2.3. Producción de uva en sistema de conducción de espaldera simple con alambres móviles, con riego. Destinado a uva de mesa de calidad superior

Está destinado a aquellos productores que tengan posibilidades de regar, por cuanto se pretende obtener mayores producciones que permitan financiar la mayor inversión que requiere esta alternativa.

Este sistema considera una estructura productiva de baja altura, donde cada polín de 2,44 metros, se divide en dos polines de 1,2 metros, el cual se entierra 40 centímetros, ello permite una altura total de 80 centímetros sobre el suelo. El alambre de producción se ubica a los 60 centímetros sobre el suelo y a los 80 centímetros los alambres móviles que soportan el follaje. Ello permite que el follaje caiga libremente hacia la entre hilera reduciendo con ello el “golpe de sol” sobre los racimos.

Para obtener racimos de calidad deben realizarse ajustes en cada uno de ellos. Utilizando una tijera de podar fina, sin puntas, que se conoce como tijera cosechera. Con ella se elimina todo lo que afecte la calidad visual del racimo, exceso de bayas, bayas enfermas, bayas pequeñas, bayas manchadas, etc. El ideal es lograr un racimo de tamaño medio con peso entre 250 a 400 gramos, de forma ovalada, con bayas de un tamaño regular sobre 20 milímetros, de color uniforme de verde-amarillo a amarillo-dorado.

El plan de negocios para esta tercera alternativa de producción de uva de calidad superior, puede ser ejecutado por un grupo de agricultores organizados con este fin, a objeto de compartir algunos costos y comercializar conjuntamente el producto. Es necesario considerar que los megamercados como los supermercados (retail), pagan un valor más alto por las uvas, pero exigen calidad, buen abastecimiento y cumplimiento.

En los supermercados las uvas son demandas por un período largo, por lo tanto, son mercados continuos de buenos precios. Para acceder a ellos se requiere contar con un volumen suficiente de fruta que asegure el suministro.

Los productores en este sistema más intensivo de producción de uva de mesa deben efectuar un muy buen manejo del viñedo, además de contar con buenas líneas de selección de la fruta a la cosecha, sistema de embalaje, gasificador de anhídrido sulfuroso (Dosigas) y cámaras de frío.

El embalado considera la incorporación de materiales que permiten el cuidado y protección de las uvas para llegar al mercado de destino sin alteraciones. Entre los principales materiales debe considerarse: cajas de madera y/o cartón, bolsa para las cajas o envoltente de material plástico, bolsa de racimos, papel gofrado y un generador de anhídrido sulfuroso.

El empleo de un equipo Dosigas es fundamental para obtener un ambiente rico en anhídrido sulfuroso dentro de la caja de uvas al momento de sellada la caja, con el objeto de disminuir al máximo la presencia de agentes patógenos en las uvas. Se aplica una dosis de 5 partes por millón (ppm) es decir 5 miligramos (mg)/kilo de uvas o 50 mg por caja de 10 kg de uvas.

Las uvas de mercado inmediato consideran una bolsa envoltente individual y gasificación de anhídrido sulfuroso.

Para supermercados los racimos deben presentarse en bolsas de 1 kg aproximado, además se considera otro tipo de bolsa envoltente al interior de la caja, papel gofrado absorbente, generador de anhídrido sulfuroso tipo mixto de 8 gramos y una gasificación de anhídrido sulfuroso.

Con la finalidad de mantener la oferta de uvas, después de seleccionadas y embaladas, se refrigeran con la finalidad de prolongar su duración de postcosecha, y así continuar ofreciendo frutas en mayo, junio y julio. Para ello se utilizan cámaras de refrigeración que mantienen una temperatura ambiente de 0°C con un porcentaje de humedad relativa sobre el 95%.

9.3. Mercado de uva de mesa Moscatel Alejandría

La propuesta presentada se orienta a la producción de uva cuya calidad y presentación le permitan acceder a mercados más exigentes que las “vegas” de frutas y verduras y de esta forma mejorar, por la vía de mayores precios, la rentabilidad y alcance del negocio vitivinícola. Diversas pruebas, realizadas por Agraria Sur en convenio con FIA, relativas al comportamiento de las ventas de este producto en Concepción llevaron a concluir que los establecimientos de cadenas nacionales de supermercados de la zona serían los únicos dispuestos a pagar por el valor agregado al efectuarse tratamientos adicionales de pre y post-cosecha. En consecuencia, el primer paso que debe dar el productor y/o los productores es lograr un acuerdo previo de compra-venta con los supermercados.

Por otra parte, un análisis de las transacciones de uvas en los mercados mayoristas de Santiago, en base a datos de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, ODEPA, sugiere que la uva Moscatel de Alejandría también puede ganar un espacio en estos mercados, a precios que pueden resultar atractivos para sus productores, aun cuando en estos mercados tienen una participación muy mayoritaria las uvas de descarte de la industria exportadora de frutas ("fruta país"). Asimismo, en un estudio de mercado para esta variedad, que incluyó las ciudades de Santiago, Chillán, Los Ángeles, Temuco y Concepción, Merino *et al* (1996) demostraron la gran aceptación para ella, desde la segunda semana de marzo en adelante.

El acceso al mercado de esta variedad con precios más remunerativos que los actuales representa un desafío importante para quienes consideren reconvertir sus viñedos Moscatel de Alejandría o parte de ellos para la producción de uvas de consumo en fresco. Sin embargo, considerando que el mercado se hará cada vez más competitivo, necesariamente debe propenderse a producir una calidad que permitan apreciarla como igual o mejor a la oferta de otros productores de la misma variedad u otras.

Otro estudio de Odepa señala que en la Región del Biobío se comercializa más de un millón de kilos de uva para fruta proveniente del Valle del Itata y que estas uvas provienen de 6 variedades, siendo, en términos de cantidad, Moscatel de Alejandría la más importante y representa el 38,9% de las transacciones. El mismo estudio de enero de 2016, indica que los precios al productor por Uva Moscatel de Alejandría para fruta alcanzan a \$250/kilo (este precio es aproximadamente un 300% superior al valor de la uva destinada a vinificación).

9.4. Conclusiones

La superficie a reconvertir en cada viñedo, para uva de mesa, dependerá de los recursos económicos que disponga el productor y los riesgos que estuvieran dispuesto a asumir al vender su producción en el mercado para fresco. Una posible estrategia a seguir sería reconvertir el viñedo en etapas sucesivas, de modo que los ingresos de las primeras permitan financiar la reconversión de las que le siguen, tras evaluar cada vez si el negocio permite dar el paso siguiente.

9.5. Literatura consultada

Merino H. Ricardo. A. Chandía, R. Cerda, 1996. Estudio de mercado y Comercialización de Uva Moscatel de Alejandría. Universidad de Concepción, Facultad de Agronomía, Chillán.

Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA). Ministerio de Agricultura. 2016. Estudio de prospección de mercado para la comercialización de uva para consumo fresco proveniente de la uva vinífera del Valle del Itata. ODEPA. Santiago, Chile.

Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA). Ministerio de Agricultura. (En Línea). Disponible en: http://www.odepa.cl/wpcontent/files_mf/1369698074Evaluacion_para_la_comercializacion_de_uva_moscatel.pdf

SAG, 2017. Catastro Vitícola Nacional 2017. Servicio Agrícola y Ganadero (SAG). Santiago, Chile. Disponible en: <https://www.odepa.gob.cl/estadisticas-del-sector/catastros-fruticolas/catastro-viticola-nacional>