

EL RELANZAMIENTO DEL AGRAZ

El proyecto INIA-USACH-FIA diseñado para recuperar el antiquísimo empleo de jugo de uvas inmaduras como condimento, superó exitosamente todas sus etapas. Ahora está en condiciones de convertirse en una alternativa para los productores de secano de la cepa País.

Hernán Miranda C.
Periodista



El agraz envasado ha sido expuesto en diversos eventos gastronómicos como parte del proceso de formulación comercial del producto.

“De dulce y de agraz” se decía en tiempos antiguos para referirse a una situación que presentaba dos facetas muy opuestas. Era en siglos pasados, cuando el jugo de uvas sin madurar se empleaba para aliñar guisos y ensaladas, lo que después empezó a ser reemplazado gradualmente por el limón o el vinagre. Sin embargo, en los últimos tiempos este aderezo se ha vuelto a utilizar internacionalmente por chefs que valorizan el grato aporte que realiza al sabor de platos muy diversos.

El renovado interés por el agraz empezó en Chile hace pocos años, y su principal promotor fue el investigador del Centro Experimental de Cauquenes del INIA, Arturo Lavín. Según ha relatado, en un viaje al Medio Oriente pudo observar el intenso uso de este aliño. Esto le hizo recordar que él mismo había conocido el agraz en su niñez como una práctica que se realiza todavía en hogares de zonas como Cauquenes o Linares, donde en verano, antes de que madure la uva, se elabora el agraz

El agraz es un jugo obtenido de las uvas inmaduras que antiguamente era muy utilizado como aderezo de ensaladas. Hay países en los que el agraz se vende como delicatessen a altos precios.

de manera artesanal para aliñar algunas ensaladas, como las de penca, berros o lechuga. Ello y la necesidad de buscar alternativas productivas para la viticultura de secano de la VII Región, fueron los detonantes de un proyecto destinado a convertir el jugo inmaduro de uvas de la cepa País en un producto que pudiera ser estabilizado, envasado y comercializado para su consumo durante todo el año.

Posteriormente, el trabajo conjunto de INIA y la Universidad de Santiago (USACH), con apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), hizo posible desarrollar el proceso destinado a convertir el agraz en un producto comercializable y competitivo. Este know how se encuentra ahora en trámite para ser patentado en el Ministerio de Economía, con lo que se protegerá la propiedad intelectual incorporada en este proyecto. Y sólo resta que pase a una etapa de producción masiva por parte de industrias del rubro alimenticio.

Si bien el agraz debe competir con el jugo de limón, cuyo consumo



En 2005, cuando Michelle Bachelet era candidata presidencial, estuvo entre los numerosos visitantes de la Expo Mundo Rural que degustaron y dieron su opinión sobre el nuevo producto vitícola.

está muy arraigado en Chile, el nuevo producto tiene ventajas que permitirían introducirlo con éxito en el mercado. Según explica Arturo Lavín, ello se debe a que los dos ácidos que posee el agraz (málico y tartárico) no son incompatibles con el vino servido como acompañamiento ni tampoco interfiere en el sabor de la mayoría de los platos que el cítrico sí altera.

Proyecto concluido

El apoyo que el FIA dio al proyecto se fundamentó en la necesidad de desarrollar un producto alternativo al vino común obtenido a partir de la producción de uvas País, la cepa tradicional que se cultiva desde los primeros tiempos de la Colonia, especialmente por medianos y pequeños viticultores del secano interior de la Región del Maule. La iniciativa fue materializada por el Centro Experimental Cauquenes del INIA, en asociación con el Departamen-


to de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la USACH (DECYTAL), centro especializado que se encargó de resolver el problema de la caracterización química y biológica del producto, lo mismo que del procesamiento final y envasado. Parte de la investigación consistió en exponer el nuevo producto a un jurado de especialistas con el objetivo de evaluar el aroma, sabor y color en varias etapas. El proceso culminó con la obtención de un método de estabilización térmica del agraz usando pasteurización, y el estudio de distintos tipos de envases.

Gran potencial

“El agraz es un producto alternativo en el caso de uvas de bajo valor como la cepa País”, explica Arturo Lavín. Agrega que el potencial de este nuevo rubro es bastante grande, considerando que los sondeos realizados permitieron determinar una alta aceptación del público, lo que se comprobó en distintos eventos gastronómicos,

entre ellos dos versiones de la Expo Mundo Rural.

“Hay países en los que el agraz se vende como delicatessen a altos precios. El problema era lograr estabilizarlo para que pudiera permanecer en el tiempo sin alterarse, y poder envasarlo y comercializarlo como aderezo para diferentes tipos de comidas, todo lo cual se logró”, destaca Lavín.

“Todos los pasos del proyecto fueron cumplidos. Lo que falta es alguien que se interese en dedicarse a producir agraz en forma industrial”, señala. Precisa que el mercado debería ser el más amplio posible, pensando en un producto masivo que permita destinar volúmenes importantes de uva a su elaboración, sin descartar la búsqueda de productos especiales dirigidos a mercados refinados de la alta cocina, lo que puede lograrse –dice– en una etapa posterior. 

“Un delicado equilibrio entre lo ácido y lo dulce...”

Debido a su delicado equilibrio entre lo ácido y lo dulce, el agraz posee –según los especialistas– una amplia gama de usos en la cocina, tanto en platos dulces como salados, al tener la capacidad de acentuar el sabor de los pescados, carnes rojas, aves, ensaladas y postres. También puede utilizarse en la preparación de mostaza, jarabes, salsas y vinagretas.

Se lo considera un condimento ideal para platos cuyas materias primas tienen grasa (como ciertos pescados y carnes, lo mismo que en productos de la caza, paté de foie, y otros), al igual que para contrastar el dulzor de determinados ingredientes.

Según los entendidos, una regla de oro de la buena cocina es no mezclar temperaturas ni sabores opuestos. De acuerdo a ello, aseguran que el agraz resulta más conveniente que el limón, debido a que, por poseer ácidos que provienen de la uva, no altera el sabor de los platos.



El proyecto incluyó la presentación del agraz a los clientes de supermercados.