vinetur

Cosecha: ¿manual o mecánica?

Ni la manual es tan ideal, ni la mecánica es el diablo. Quizá no sea cuestión de elegir entre una o la otra, sino de mejorar las condiciones

jueves 6 de junio de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Hace muy pocas semanas llevó a cabo en la viña uno de los momentos más mágicos del ciclo de la vid: la floración. Es ese preciso instante en donde aparecen los embriones de las flores, que posteriormente darán lugar a los granos de las uvas que formarán los racimos. Entonces la floración de la vid marcará el inicio de la vendimia y

también el volumen de la cosecha.

Entonces, más allá que aún faltan un par de meses para el tiempo de la cosecha es vital en cada bodega tomar una decisión crucial: cosecha manual o cosecha mecánica. A simple vista, siempre la cosecha manual debería ser ¿mejor? que la mecánica. En el imaginario colectivo cuando uno habla de cosecha manual imaginamos suaves manos acariciando cada racimo de las hileras de uvas que llegan a los canastos muy despacito cual bebé a su cuna. Claramente muchas veces eso no sucede. Así como tampoco la máquina es un brutal enemigo que se entromete en la viña con su atroz tecnología para alterar el ritmo de vida de la vid. De hecho, ya hay maquinarias que trabajan con la misma presión o suavidad que algunos cosechadores. Entonces, cuando hablamos de vendimia ¿cosecha manual o cosecha mecánica?



La cosecha manual es indiscutida cuando se busca elaborar un vino de alta gama, donde se puede seleccionar el racimo a la hora de cortarlo o cuando se quiere programar una cosecha por pasadas; práctica que consiste en cortar la uva más madura o en el punto óptimo de cosecha, según el vino a elaborar. También vale la aclaración que muchos viñedos antiguos solo se pueden cosechar de modo manual, ya

que antes cuando se plantaban las vides lo hacían sin cuidar que las plantas crecieran rectas, entonces crecían todas "deformadas" (ya que la vid es una planta rastrera y si no está conducida correctamente crece libremente para donde ella desea) y eso, en la actualidad, complica muchas veces el trabajo con tractores o cualquier tipo de máquina.

Otra de las ventajas de la cosecha manual es que principalmente, tanto el racimo como el grano llegan prácticamente enteros a la bodega. Es decir, hay menos ruptura de granos, lo que implica menor pérdida de jugo. De esta forma, la posibilidad de que se dé comienzo a una fermentación involuntaria por las altas temperaturas durante su «viaje» son casi nulas y también se evitan las oxidaciones. Esto es muy importante sobre todo en variedades blancas, ya que se busca evitar que se den mecanismos de oxidación que ocurren a partir del contacto entre el mosto y el oxígeno del aire cuando el grano de uva se rompe.



Hasta acá uno creería que el partido ya está ganado, que si queremos elaborar vinos de calidad la respuesta es absoluta: cosecha manual. Pero –sí, siempre en la vida hay un pero– la cosecha mecánica también tiene tantísimas virtudes para ofrecer a la

elaboración del vino.

Por empezar, hablar de cosecha mecánica hace cinco o diez años atrás parecía casi ciencia ficción pero actualmente cuando uno visita viñas en algunas partes del mundo la cosecha mecánica está en amplio crecimiento y en plena cosecha es moneda corriente ver las máquinas entre las hileras.

El gran punto a favor de la cosecha mecánica es que se puede cosechar todo un viñedo en un par de horas y, además, se puede cosechar de noche, para que la uva llegue bien fría a la bodega. Claro que es necesario que la viña esté apta y preparada para este tipo de innovación tecnológica, ya que si las plantas están deformadas e interrumpen el paso de la máquina, es probable que se rompan y hasta puedan generar daños irreversibles. Para muchos bodegueros, el gran punto a favor es que hoy en día es muy difícil encontrar recursos humanos para cosechar y ante esta problemática la máquina puede trabajar las 24 horas. Además, en casos de años de muchas lluvias, los suelos demoran días en drenar y lógicamente la gente no puede entrar a cosechar manualmente, a diferencia de la máquina que dependiendo las condiciones, quizás, en menor tiempo de drenaje puede cosechar.



Lo que antiguamente se podría ver como un enemigo en la viña, con el correr de los años las máquinas se fueron perfeccionando, de manera tal ahora pueden hasta amigables y velar por el cuidado del fruto. Otra ventaja es que dependiendo del rendimiento del viñedo, la cosecha mecánica representa una disminución en los costos. Ya que hay un umbral de rendimiento a partir del cual la cosecha mecánica es más económica que la cosecha manual. A su vez la velocidad de cosecha y la mínima dependencia de mano de obra hacen que la logística de organización de cosecha sea más sencilla.

La oportunidad de cosecha es otro punto es importante a destacar, sobre todo, cuando las extensiones de una misma variedad de uva para un mismo destino son grandes, ya que la ventana de cosecha es muy estrecha debido a las condiciones ambientales adversas o que se busque un punto de madurez determinado. En este sentido, la cosecha mecánica sola o complementada a la cosecha manual, al aumentar la velocidad del trabajo, permite tener la uva en bodega en el momento adecuado, ya sea de madurez o sanitario.

Entonces, quizá no sea cuestión de elegir entre la cosecha manual o la cosecha mecánica, sino en tratar de lograr una amalgama entre ambas para lograr una cosecha asistida, que es una alternativa tecnológica intermedia entre la cosecha tradicional y la mecánica, que permite aumentar la productividad del trabajo, mejorando las condiciones laborales. Además, hay que recordar las típicas postales de los viñedos del mundo con la presencia de las manos y las tijeras bailando al ritmo de la uva, ya que una vendimia sin viñateros, creo, que no sería vendimia.