

Estiman que la merma en la cosecha de uva alcanzará el 35% en nuestra provincia



Con la cosecha de uva a punto de finalizar, se van confirmando los pronósticos una gran merma de producción, sobre todo por las heladas de noviembre 2022. Eduardo Córdoba, presidente de la Asociación de Viñateros de Mendoza, dialogó sobre el tema con FM Vos (94.5) y Diario San Rafael: “Por esta fecha ya sabemos que hay una merma muy grande en la cosecha, muy superior a lo que se esperaba.

El mayor efecto negativo lo produjo la gran helada de noviembre, esto es evidente. Los datos fidedignos los constituyen las entradas de uva en las bodegas; esta información esta sistematizada y los datos se van conociendo rápidamente con los cierres de cada semana. Además de esto, está lo que nos dicen nuestros asociados, donde por ejemplo hay cuarteles que están produciendo solo el 25% de lo habitual. Lo normal en esta época es ver las filas de camiones haciendo cola para entrar a las bodegas, y eso no se está viendo. Es una realidad visual que convalidan los datos objetivos que van entregando las bodegas. La semana que viene (por esta) seguramente se cosechará lo poco que queda, y allí tendremos las cifras finales, que repito serán muy pobres. Nuestra estimación es que la merma será de entre un 30% a un 35%, al menos en nuestra provincia”.

Mientras tanto en San Juan “la merma ha sido un poco menor, alrededor del 20%. Respecto de los precios de la uva, nosotros vemos que no se ha reflejado como debería. Siempre se dice que este es un negocio de oferta y demanda, pero no es tan así. En las uvas criollas vemos que algunas bodegas que salieron tarde al mercado a comprar han

tenido que pagar un poco más, alrededor de \$120 por kilo, pero en general el precio ha sido de \$100. Tenemos que ver que el mercado de uva es reducido, ya que el grueso de la elaboración se hace por cuenta de terceros, y entendemos que del total de la cosecha solo el 30% corresponde al mercado de compra y venta de uva. La elaboración por cuenta de terceros consiste en que el finquero lleva la uva a la bodega, esta lo elabora, cobra los costos de elaboración y en la medida que vendiendo el vino le va liquidando al productor. Por lo tanto, el precio final se irá viendo a lo largo del año. En donde más interés hubo ha sido en las uvas blancas finas; por ejemplo, el Chardonnay se ha estado vendiendo entre \$200 a \$230 por kilo; las uvas Malbec, según la zona, también ha tenido buenos precios. El resto de las uvas, Bonarda y Criolla, son la parte fuerte de la cosecha, sobre todo en el este. Creo que ha sido buena la decisión de destinar una parte de estas uvas, 12%, para la elaboración de mostos, porque si no habríamos tenido que importar este derivado" explicó presidente de la Asociación de Viñateros de Mendoza.

La utilidad de la cadena asegura Córdoba, "se reparte mayormente en la etapa final ente los distribuidores y los minoristas. Los precios de los blancos finos ya han tenido un salto en los precios, y estimamos que durante el año todos los vinos incrementarán sus valores al consumidor. Para el productor nosotros creemos que va a ser un año muy duro, es más, hay zonas en donde la helada destruyó no solo los racimos, sino también los brotes, lo que implica que a esos productores no les ha quedado poda y, por lo tanto, la próxima cosecha también será menor para ellos. Al menos esa es nuestra evaluación".