

Viñateros definieron los precios de la uva

24/01/2023



Los viñateros del este y del sur del Mendoza en conjunto con sus pares de la provincia de San Juan, se reunieron este último viernes en el INTA de Junín y definieron los precios de referencia para vender la uva que se produzca en 2023 (vendimia). Además, evaluaron el porcentaje para diversificar a mosto y analizaron cómo afectó la sequía y las contingencias climáticas de los últimos meses a ese sector productivo.

«La verdad que durante esta etapa muchas producciones se vieron afectadas por la caída de granizo, en la zona este fenómeno de la naturaleza hizo un desastre. El panorama está bastante complicado», advirtió el secretario general de la Asociación de Viñateros de Mendoza, Matías Manzanares, en un reportaje que brindó ante la emisora radial FM Vos 94.5

«Lamentablemente, hace falta plata e inversiones para poder revertir todas estas situaciones. Hay que trabajar con algunas líneas de financiamiento, pero a muy largo plazo. También se debe continuar con las colocaciones de la tela antigranizo y nuevos métodos de control de heladas. Existe una especie de ventiladores gigantes que están dando resultado y no generan consumo de agua. Creo que la solución viene por ese camino», sostuvo el referente del sector.

«Otra cuestión fundamental es el tema de la eficiencia hídrica. Se debe tener una mayor consciencia sobre el uso del agua. Además, hay que trabajar para ir mutando hacia la tecnología fotovoltaica, porque los costos que tiene la energía eléctrica resultan elevados para nuestro sector. Todo esto requiere muchísima inversión. Por eso hoy, con los valores que tiene la uva, plantear este tipo de soluciones parece un imposible», reflexionó Matías Manzanares.

Luego, estimó las pérdidas totales que se ocasionaron debido a las heladas tardías y el granizo. «Los ingenieros de nuestra entidad junto a los especialistas de otras instituciones, recorrieron los diferentes oasis de la provincia de Mendoza, y solamente en San Rafael se estima un daño que va del 70 al 80 %. En el Este las pérdidas alcanzan el 30 %, y en el norte de Mendoza solo el 20 %. Es decir que en el total de la provincia las pérdidas alcanzan entre un 28 y 35 % en relación al año pasado», precisó el secretario general de la Asociación de Viñateros de Mendoza.

Después, habló sobre cómo estos factores influyen en el precio de la uva. «La semana pasada mantuvimos una reunión entre las diferentes cámaras que agrupan a nuestro sector. En este contexto, fue que emitimos los costos de producción y el valor de venta de uva sugerido. Los costos los evaluamos mediante el índice que manejan los productores y el INTA de Junín. Los costos de producción y la merma en la cosecha son los factores que determinan el precio de la uva a la venta. Por ejemplo, cosechando 150 quintales de una uva criolla en parral con cuatro aplicaciones de fitosanitarios, da un costo de \$ 100,58. Si un productor la vende por debajo de los \$100 pesos

se está comiendo su propio capital. Encima, hoy existe una merma y no se llega a los 150 quintales tan fácilmente», indicó Manzanares.

«Como consecuencia de la falta de agua y las heladas, los granos que quedaron son chiquitos. Los costos se elevan, si se toma de referencia 120 quintales el valor ronda los \$130. Por eso entendemos que en comparación a lo que sale hoy un vino, estamos lejos del valor real de la uva. Invitamos a toda la industria a trabajar en forma conjunta. Sabemos que con un dólar diferencial el productor que vendió la uva no se beneficiará en nada, pero sí tendrán un mayor rédito las bodegas, generando un mayor margen para pagar el kilo de uva. Estamos dispuestos a trabajar sobre esto. Estamos convencidos de que toda la cadena de producción se tiene que empezar a acomodar, ya que siempre se ajusta en el último eslabón, que es el productor» manifestó.

«Los productores están descapitalizados y cada año se cosecha menos. Cada vez va a faltar más uva y los costos se van a ir elevando. Hoy los valores sugeridos para la venta por kilo y al contado son, para las uvas criollas o para mezcla de \$110 a \$115. Las uvas blancas A, entre \$260 y \$280, y las blancas de tipo B, de \$135 a \$140. En cuanto a las tintas, las de tipo A deberían pagarse entre \$230 y \$240, y las B entre \$160 y \$165», cerró Manzanares.