

Capítulo 6

Otros destinos de la uva

Fruta generosa



La Vitivinicultura hace Escuela - La cultura de la vid y el vino

Otros destinos de la uva

Fruta generosa

Una industria en crecimiento

- Argentina es el primer exportador mundial. Le siguen Estados Unidos, España, Europa del Este (Hungría, Rumania), Chile, México, Brasil, Italia y Francia.
- Principales destinos para el mosto argentino: Estados Unidos, Canadá, Japón y Chile; en menor medida, América Latina.
- Mercados emergentes: Rusia y Sudeste Asiático.
- Competencia: el principal competidor es Estados Unidos, que a la vez es el primer comprador de mosto argentino. China compite con productos sustitutos, jugo de manzana y de pera.



Junto al desarrollo de la industria vitivinícola existen otros sectores cuya materia prima también es la uva. El jugo concentrado o mosto, las pasas, las uvas para consumo en fresco o los destilados son usos que han generado industrias conexas con gran desarrollo local e internacional e importantes perspectivas de crecimiento. Además, hay emprendimientos de menor escala, pero igualmente prometedores, como la cosmética (perfumes, cremas, productos capilares) y la utilización de la uva en el sector alimentario (aceite de uva, dulces, entre otros). Esta diversificación propicia un marco de mayor solidez para todo el negocio vitivinícola.

Mosto: Argentina primer productor mundial

La industria del jugo de uva o mosto concentrado comenzó a consolidarse hacia 1980 y pronto ubicó a la Argentina como primer proveedor mundial.

Para obtener mostos de buena calidad, aptos para los mercados internacionales -ya que se destina principalmente a la exportación-, el sector ha comenzado a trabajar con mayor precisión en los viñedos. La producción vitícola que se destina a mosto concentrado busca principalmente una alta concentración de azúcar en la fruta. Por eso es importante la elección de la variedad y las labores culturales que se realizan en el cultivo. El proceso para conseguir el jugo concentrado sigue en parte la lógica de la elaboración, hasta el momento de la extracción del jugo.



Exámenes de calidad en la producción de mosto.



El vino en la piel

Armonía, luminosidad, limpidez. Palabras que pueden describir al vino y también expresar la belleza de una piel sana. No es casual que vino y piel tengan un punto de encuentro en sus descriptores sensoriales. La historia de sus confluencias se remonta a la Edad Media, cuando se fusionaba el vino con hierbas medicinales, con el fin de lograr brebajes y pomadas de efectos curativos.

La uva y el vino, tinto principalmente, contienen polifenoles: materias simples producidas sólo por los vegetales. Su alta capacidad antioxidante disminuye el daño celular y sus consecuencias. La pulpa de la uva es una poderosa fuente de compuestos activos, poliazúcares, polifenoles, hidroxiácidos; elementos minerales como el magnesio, el calcio, el potasio y el fósforo. Las pepitas concentran un aceite rico en ácidos grasos esenciales, con propiedades suavizantes e hidratantes.

Los polifenoles extraídos de la uva y del vino combaten procesos de involución cutánea, inhiben la generación de radicales libres, estimulan la síntesis de colágeno y elastina, refuerzan la barrera cutánea, entre otros beneficios. La industria cosmética ha sabido aprovechar la riqueza de los racimos. En la actualidad existe gran variedad de productos cosméticos: aceites corporales, tratamientos capilares, barros vegetales y cremas, sales y aceites de masaje y tratamientos más intensivos de belleza.

Paula Schaievitch, Licenciada en Química y Secretaria General de la Asociación Argentina de Químicos Cosméticos, afirma: "debido a que los procesos de envejecimiento están relacionados con el estrés oxidativo, una vía para detener y mejorar la involución cutánea es el uso de agentes antioxidantes. Los polifenoles son reconocidos como los compuestos de mayor poder antioxidante, 20 veces más que la vitamina C y 50 veces el poder antioxidante de la vitamina E. El aporte de los polifenoles de vino a los productos cosméticos otorga actividad antioxidante y ayuda a retardar el envejecimiento cutáneo, mejorar la elasticidad y suavidad de la piel, aumentar la vitalidad celular y renovar la piel".

Luego de la cosecha, determinada en el punto de madurez requerido, los granos de uva se separan del escobajo y comienzan a liberar su jugo. Obtenido el mosto se agrega anhídrido sulfuroso para impedir su fermentación. El próximo paso es la decoloración del jugo y su posterior clarificación, a través de procesos de filtrado. Finalmente se concentra, es decir, se evapora el agua para concentrar el azúcar. La concentración es la instancia más importante porque de la eficacia de esta operación depende gran parte de la calidad del producto. El estándar cualitativo de los mostos depende directamente del bajo contenido de anhídrido sulfuroso, de la cantidad de azúcar y de que el jugo se concentre en el menor tiempo y temperatura posibles.

Para obtener un litro de mosto concentrado son necesarios 4 litros de mosto sulfitado. El jugo queda con la densidad de un jarabe y pasa de los 20°Bx (grados brix, aproximadamente 200 gramos de azúcares por litro) a 68°Bx, es decir que aumenta considerablemente su tenor azucarino.

El mosto ya concentrado se envasa primero en bolsas de plástico, cerradas al vacío, que luego son colocadas en tambores. Este embalaje garantiza que el producto llegará a destino en óptimas condiciones. Los tambores viajan en camiones refrigerados para evitar que la variación de temperatura modifique sus características. Las variedades más utilizadas para la obtención del mosto son las rosadas: Cereza, Moscatel, Criolla Grande y Chica. Además, se usan otras variedades de altos rendimientos (cantidad de kilos de uva por hectárea) como Ugni Blanc, Chenin Blanc y Gibi. Entre las tintas se usan Bequignol y Bonarda. Aunque generalmente se concentra el jugo de uvas blancas, crece la demanda de mostos de variedades tintos.

Por sus altos niveles de azúcar y la neutralidad de su sabor, el jugo de uva concentrado es muy requerido internacionalmente pues se utiliza especialmente como base para la elaboración de bebidas gaseosas, jugos, alimentos, industria farmacéutica, dulces y edulcorantes.

Con valor agregado

La demanda de mosto se ha vuelto más específica y hay mercados que solicitan jugos con determinadas características que elevan su valor en el mercado. Tal es el caso de los mostos varietales. Para obtenerlos se utilizan cepajes como Chardonnay, Cabernet Sauvignon y Bonarda. El valor de este producto puede incrementarse



Uva para consumo en fresco de la variedad Red Globe.

hasta en 20% respecto del concentrado de uvas blancas. Otro producto diferenciado es el mosto kosher, certificado por la religión judía. Como el mosto tradicional, se utiliza como base para la elaboración de otros alimentos y bebidas kosher. La demanda de mosto orgánico aumenta especialmente en los mercados del Norte. Su principio básico es la trazabilidad que permite un seguimiento desde la vid -también cultivada en forma orgánica- para verificar en cada etapa el cumplimiento de estrictas normas de producción. Aunque es un nicho restringido, se advierte que este negocio tiene potencial: crece su demanda y puede alcanzar un valor agregado de hasta 30%. Para comercializar un producto bajo estas características, el proceso productivo y la elaboración deben estar sujetos al seguimiento de una compañía certificadora que inspecciona cada etapa. Los entes que certifican los productos orgánicos deben estar habilitados por el SENASA (Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria). Para el consumidor, el atractivo de los productos orgánicos radica en su capacidad de cuidar el medio ambiente, son productos que resultan de una agricultura ecológica y contribuyen a mejorar la calidad de vida de quienes los consumen.

Pasas y consumo en fresco

En Argentina se destinan a la producción de pasas más de 3.000 hectáreas y cerca de 6.000 son uvas para consumo en fresco. San Juan concentra la mayor producción. Las variedades más apreciadas para estos usos son la Red Globe y la Thompson Seedless o Sultanina. La tendencia marca una clara preferencia de los consumidores por las variedades sin semillas, también llamadas *apirenas*, como es justamente la uva Thompson.

A nivel mundial, Italia es el productor con mayor extensión de vid destinada al consumo en fresco. Le siguen Chile, Estados Unidos, Japón, Grecia, Francia, Sudáfrica y luego Argentina, en el octavo lugar. El principal mercado para las uvas argentinas es la Unión Europea.

La destilación

Aunque la industria de la destilación no tiene un peso significativo en Argentina, sí es interesante desde el punto de vista del máximo aprovechamiento de la uva. Del orujo que resta de la vinificación (piel y semillas) sólo el 5% se destina a la destilación, el resto vuelve a la tierra como abono orgánico.

De las borras y los orujos que las bodegas entregan a las plantas destiladoras se obtiene una solución llamada *flema alcohólica*, que tiene 80% de alcohol. También se extrae el ácido tartárico y las semillas de uva se usan para elaborar aceite de uva.

Los derivados vínicos son:

- Ácido tartárico: se usa fundamentalmente en la industria alimenticia (jugos, bebidas, gaseosas y panadería). Además, la enología utiliza este ácido para corregir la falta de acidez en algunos vinos. También se deriva a productos farmacéuticos como vitaminas efervescentes, sales de fruta, entre otros.
- Aceite de uva: una vez refinado, es utilizado como comestible.
- Alcohol etílico: se destina a la elaboración de otras bebidas alcohólicas como agua ardiente o grapa. También se utiliza en la industria farmacéutica.
- Orujo agotado y borras: se emplean en agricultura como abonos orgánicos.

Algunas cifras de uvas y pasas

De las uvas de mesa: 3.713 hectáreas son de blancas (Superior Seedless, Italia, Victoria, Almería), 3.468 hectáreas de rosadas (Red Globe, Cardinal, Flame Seedless, Emperador) y 1.571 de tintas (Alfonso Lavallee, California, Black Seedless).

Para pasas, se destinan en el país 3.369 hectáreas de uvas blancas (Sultanina blanca y Arizul) y 3.483 hectáreas de uvas negras. La provincia de San Juan es una gran productora de uvas para pasas y consumo en fresco.



Botellas de grapa. Este destilado está lentamente recuperando mercado.

