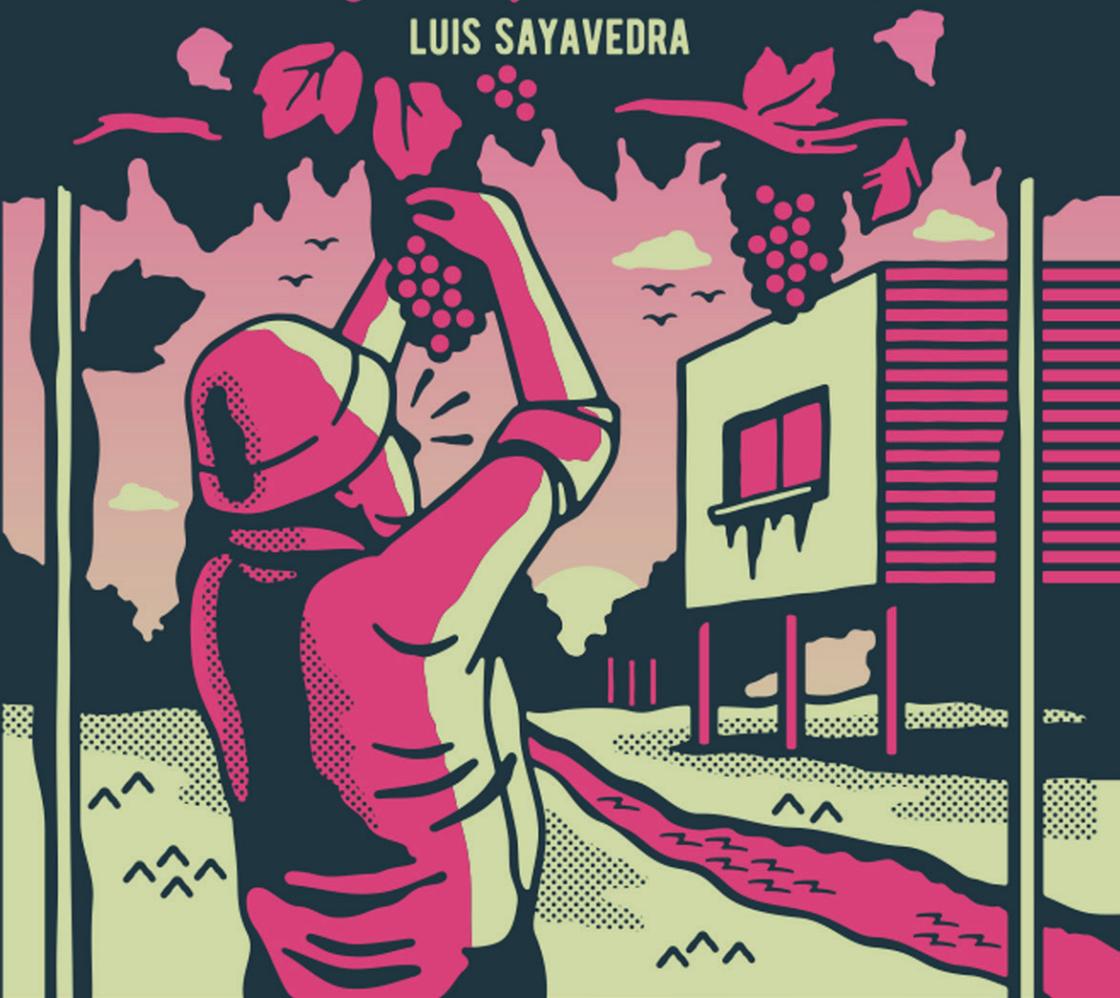


BERISSO BRINDA CON VINO PROPIO

CRÓNICAS NACIDAS AL PIE DE LA VIÑA

LUIS SAYAVEDRA



BERISSO BRINDA CON VINO PROPIO

CRÓNICAS NACIDAS AL PIE DE LA VIÑA

LUIS SAYAVEDRA

TRABAJO INTEGRADOR FINAL



**FACULTAD DE PERIODISMO
Y COMUNICACION SOCIAL**

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA

Índice

Introducción.....	Pág.9
De la parra familiar al millón de litros.....	Pág.11
Al rescate de un oficio en vías de extinción.....	Pág.25
El sueño colectivo de la bodega propia.....	Pág. 41
Defender la producción en tiempos adversos....	Pág. 61

Agradecimientos,
A los que siempre están.

A modo de Introducción

Este libro nació vaya a saber uno cuando. Quizás haya sido en alguna tarde de mi infancia, correteando bajo la parra de uva “Isabella” de la nona Genoveva, materia prima para sus inolvidables dulces caseros. Es posible que la idea haya madurado inconscientemente en algún paseo, arriba de la vieja playera rodado 26, por el histórico “camino de los borrachos”, ese trayecto zigzagueante del monte ribereño con aroma a vino y naturaleza.

O a lo mejor, este relato estuvo más cerca de salir a la luz luego de aquella recorrida por los viñedos de la familia Verón, allá por el año 2012, una de mis primeras coberturas en este “oficio terrestre” llamado periodismo.

Lo más factible es que no logre encontrar un momento en particular, y las razones que me llevaron a escribir estas crónicas sean producto de un conjunto de vivencias y experiencias, esas que te forman y determinan tus elecciones de vida.

De algo estoy seguro: este proyecto emergió de la convicción de visibilizar las historias colectivas que configuran el mundo viñatero de la Costa de Berrisso, oficio artesanal que se origina a mediados del siglo XIX, con la llegada de los primeros inmigrantes europeos a la región.

¿Quiénes fueron esas primeras familias productoras? ¿Cómo era esta pequeña ciudad durante la época dorada del vino, cuando se llegó a producir un millón de litros? ¿Qué sucedió para que una actividad con tanto arraigo en su pueblo transitará un camino que la llevó casi a su desaparición? ¿Quiénes formaron parte de la camada de viñateros que recuperó la tradición de hacer vino? ¿Qué los motivó? ¿Por qué creció la producción en los últimos años?

Con tantas preguntas auestas, grabador y cuaderno en la mochila, salí en búsqueda de esas historias que dieran respuestas a mis ansiedades por conocer. Recorrí el monte ribereño, visitando quintas escondidas entre sauces y arroyos del Río de La Plata, compartí largas tardes de mate con viñateros y también bellos atardeceres de su vino.

A medida que avanzaba en cada conversación, surgieron más preguntas y, por lo tanto, más testimonios por rastrear. Fueron apareciendo nuevas voces de actores que enriquecieron, y a su vez, complejizaron el escenario social de mi investigación.

De la mano de la crónica, encontré la mejor forma de contar todo lo atravesado y analizado durante el trabajo de campo con los viñateros de la Costa de Berisso. Fue este género narrativo el que me permitió transitar los distintos momentos históricos de esta actividad productiva y relacionarlos con los contextos políticos y sociales de la época. Una herramienta literaria que se sumerge en las subjetividades de sus protagonistas, indagando en sus memorias y abordando sus expectativas a futuro.

Luego de incontables pavas de mates, atado de puchos y noches de desvelo, nacieron estas cuatro crónicas que buscan reconstruir, por medio de las trayectorias de vida de sus personajes, la identidad colectiva de un pueblo.

Hace un tiempo, leía unas reflexiones de Eduardo Galeano que quedaron grabadas en mi cabeza. El eterno escritor uruguayo decía: “uno escribe a partir de una necesidad de comunicación y comunión con los demás, para denunciar lo que duele y compartir lo que da alegría”. *Berisso brinda con vino propio* es también un intento por compartir esa alegría que genera el resurgir, durante los últimos años, de una actividad popular que estuvo al borde de la desaparición.

Los invito a servirse un vasito de tinto dulce y perderse en las historias que le dieron vida a este libro.



De la parra familiar al millón de litros

*“...Pueblo,
desde el origen frutal
de la memoria
con ese tono agreste
que le diste a mi voz,
enredada en las hojas
del parral de tus patios
te dejo mi canción...”*

Poema de Zunilda Ethel Costa

Raúl Ricci camina lentamente apoyado a un bastón de madera. Cada paso está premeditado para no tropezar y terminar en el piso. Lo sigue “Lobo”, un canino de pelaje negro que da vueltas alrededor de este viñatero de 84 años.

Raúl sigue viviendo en la misma casa de chapa que lo vio nacer, allá por la década del 20. Levantada sobre palafitos para evitar el ingreso del agua por las crecidas del río, la finca está ubicada a unos 100 metros de donde empieza el camino a la playa Palo Blanco. Mano derecha, portón de madera y alambrado alrededor. Hoy vive con Teresa, la hermana que le recuerda nombres y fechas de su larga historia como viñatero de la Costa de Berisso.

Detrás de la casa de los Ricci, hay un galpón de chapa con puertas de madera que indica la entrada a la antigua bodega de la familia. En su interior, habita la historia de esta dinastía viñatera de Palo Blanco. Tres toneles o pipones de gran porte, con más de dos metros de altura, conviven con arquitectónicas telarañas alrededor. A un lado, bordalesas (de madera gastada) de 200 litros y prensadoras rústicas y oxidadas por el paso del tiempo. En el rincón derecho, los restos de una bicicleta sin ruedas colgada de una pared completan el paisaje que en un tiempo pasado supo albergar cientos de cajones de uva listos para ser procesados y convertidos en vino. Herramientas y reliquias viñateras dignas para un museo histórico.

Es una mañana fría y nublada de otoño. Con entusiasmo, Raúl señala con su brazo, levantando el bastón, un cuadro con la imagen de un zorzal colgado en una de las paredes.

-Es el logo de nuestra bodega. En las bordalesas que vendíamos iba pegado a una estampilla del impuesto que se pagaba- explica detalladamente y con entusiasmo. Y sigue, nostálgico, recordando viejos enfrentamientos con este adversario de la naturaleza:

-Maldito zorzal. Cómo comían las uvas. En ese entonces el daño era menor. Antes como había tantos frutales, te podían comer algún racimo de una parra, no pasaba de ahí. Ahora hay menos viñedos y se siente más.

De cara redonda y con várices que dan cuenta del paso del tiempo, Raúl es uno de los pocos productores con vida que puede dar testimonio de los vaivenes de esta actividad con un fuerte arraigo cultural.

La tradición de hacer vino de la viña la heredó de su abuelo Pedro, uno de los miles de inmigrantes italianos que llegaron a la Argentina en la última década del siglo XIX. En ese entonces, Berisso era apenas un caserío conformado por ranchos de madera y chapa que se levantaban alrededor del Saladero San Juan, el único motor económico de aquellos años.

Oriundo de la región montañosa de Piamonte, Don Pedro aportó a la construcción del dragado y los canales de acceso al Puerto La Plata. Un emprendimiento realizado a pico, pala y carretilla que luego de varios años sería el lugar de desembarco de futuras corrientes migratorias.

En la sangre laboriosa de esos inmigrantes existía un fuerte vínculo con la tierra. Quizás por esa tradición de producir los alimentos para consumo propio fue que muchas familias se asentaron más allá de los márgenes del casco urbano, cerca del Delta del Río de La Plata. El abuelo de Raúl fue uno de ellos. Con unos ahorros, compró en 1897 dos hectáreas en el camino al balneario Palo Blanco aprovechando unos loteos del Banco Constructor.

-Mi abuelo empezó a tirar monte y plantó las primeras viñas. Mi papá, Emilio, ya se inscribió como bodeguero cuando salió del servicio militar y dedicó toda su vida a este oficio- relata Raúl mientras toma mates cebados por su hermana Teresa.

Este estilo de vida rural estuvo presente desde temprana edad. Con su hermano Pedro, hoy fallecido y con quien compartió muchos años de cose-

cha, volvían a los trotes de la Escuela Primara 86 para ayudar en las tareas cotidianas de la viña.

-Mi papá podaba la parra y había que juntar los sarmientos que quedaban en el suelo. Con eso hacíamos pilas de ataditos con mimbre. Disfrutábamos de cosas simples- recuerda Raúl con la mirada perdida, sin focalizar en ningún objeto de esas paredes que hoy lo rodean, como si viajara en el tiempo hacia esa etapa de la infancia.

Por su ubicación a la vera del camino, la quinta de los Ricci es un paso obligado hacia Palo Blanco. A diferencia de la soledad de estos días, donde solamente se acercan pescadores y un puñado de transeúntes, este balneario tuvo su época de esplendor.

Cientos de familias elegían sus extensas playas como lugar de esparcimiento. También se colmaban con integrantes de las colectividades de inmigrantes. Bajo la sombra de los enormes sauces, se acomodaban grandes grupos de italianos, españoles y rusos. Con sus conjuntos musicales y compases bailables, le daban ritmo y sonido a las largas tardes de asado con vino de la viña.

La llegada del tranvía N° 24 directo desde La Plata hasta el puente de Palo Blanco en 1914 cambió significativamente el movimiento de esta zona rural.

- Se vendía mucho cuando pasaba el tranvía por acá. Se lo llevaban en damajuanas, se las sacaban de las manos a mi papá- relata Raúl, memorioso.

Una vez asegurado el aperitivo, los pasajeros se subían a “las zorrillas”. Montadas sobre angostas vías, este precario transporte avanzaba con tracción a sangre por un sendero abierto en la selva marginal. Según cuentan testigos de la travesía, los descarrilamientos eran moneda corriente, provocando los gritos de las mujeres y las risas de los hombres.

Hoy el tranvía ya no pasa por la puerta de los Ricci. Tampoco un colectivo, tren, o cualquier transporte público que estimule el movimiento de personas en la zona. Ya no se mira como antes hacia el río y el monte. Sin embargo existe entre muchos pobladores de Berisso, y también de ciudades vecinas, una fidelidad con el producto. Una especie de pacto implícito que hace que los consumidores sigan viniendo a la quinta de Ricci a comprar su vino.

- Es una satisfacción cuando vienen personas adultas a buscar nuestro vino. Me dicen: “Acá me traían mi papá o mi abuelo”. Vuelven al lugar. Les gusta el vino, es algo distinto.

En sus palabras brota el orgullo de haber dedicado su vida a hacer algo propio, artesanal. Un producto que sale de sus manos y del vínculo con la tierra. Un estilo de vida que heredó de su propia sangre. Ese esfuerzo de tantos años sigue teniendo su reconocimiento y Raúl lo valora. Lo tiene presente en el vínculo con los bebedores de su vino, como con los tres muchachos que vinieron ayer. Un berissense y dos rosarinos. Se llevaron seis botellas de rosado dulce. Y unas horas más tarde, para no llegar con las manos vacías a los pagos del Negro Olmedo y Fontanarrosa, volvieron por una docena más.

-Se ve que estaban ricas- bromea y sonrío Raúl, olvidándose por un rato de su seriedad.

-Un gringo me contó que en el barco los paisanos traían los sarmientos. Los brotes de la parra pinchados en papa para que lleguen fresquitos y poder plantarlos por estos pagos- explica detenidamente Eduardo Leotta, viñatero de Palo Blanco, pelo canoso, ojos celestes y achinados.

La anécdota de Leotta es una de las tantas versiones que circulan acerca del desembarco a las costas del Río de La Plata de la vid americana “Isabella”, de la especie *Vitis Labrusca*. Algunos dicen que la cruzaron de países vecinos como Uruguay o Brasil. Otros afirman que las primeras plantas estuvieron en manos de una colonia alemana que se estableció por Magdalena y Verónica a principios de 1800.

Con 81 años y conocedor del tema, Francisco Domínguez, “Pancho” como todos lo conocen, advierte que las personas que podrían armar este rompecabezas ya no están más. Han pasado a una mejor vida. Hay una parte de la historia inconclusa, sin poder develar.

- Lo de los alemanes puede ser cierto- dice Pancho-. Ellos son viñateros también y entraron muchos a Berisso. No hay que olvidar que los del Valle del Rin tienen muy buenos vinos.

En los primeros años del siglo XX, la inmigración europea se intensificó. Ubicado a 70 kilómetros al sur de la Gran Capital, Berisso daba sus primeras señales de crecimiento. Con el Puerto ya funcionando (había sido inaugurado

en 1890), la ciudad ocupaba un lugar estratégico en una Argentina que se insertaba a la división internacional del trabajo como país agroexportador y la actividad de los saladeros dejaba lugar a la industria frigorífica.

Los rumores acerca una zona con grandes posibilidades laborales corrieron rápido entre las familias recién llegadas, ávidas de empezar una nueva y mejor vida. Así Berisso, que aún pertenecía al Partido de La Plata, comenzó a nutrirse de distintas nacionalidades, idiomas y fuertes tradiciones culturales que los nuevos pobladores traían de sus tierras natales. Entre ellas, una que perdura hasta nuestros días, la de hacer vino para consumo propio.

- Todo esto arrancó como un alimento más para la familia- afirma Pancho mientras se acomoda la boina gris que lleva puesta-. Los gringos, y en menor medida los gallegos y portugueses, plantaban su quintita de verduras y frutales, y además tenían su parrita. La viña era algo más, era una producción diversificada.

Pancho creció entre los parrales de la quinta de sus padres, ubicada sobre la Calle Colonia, entre las playas Municipal y La Balandra, que en su mejor momento llegó a tener tres mil plantas.

-Hay una parra que tiene mi edad y todavía se mantiene en pie como yo- bromea entre risas y mates.

Su papá, Antonio Joaquín Domínguez, llegó de Portugal en 1927.

-Mi viejo vino a descubrir América, se largó porque tenía una tía en la Balandra- relata con voz rasposa.

Una vez instalado en Berisso, Don Antonio conoció a Luz Ribero, también portuguesa y madre de Pancho.

Además de viñatero, el viejo Domínguez aprendió el oficio de tonelero, actividad que le permitió relacionarse con otros productores de la zona. Les armaba los barriles, y como recompensa, se traía buen vino.

El vino se hacía cada vez más conocido en la zona. Crecía su popularidad entre la peonada y los quinteros de la región. Aparecía una clientela que lo buscaba. En cada asado que se hacía en alguna quinta, los lugareños siempre les pedían a los anfitriones que les vendieran unos litros para la semana.

Ante la creciente demanda del producto, Don Antonio, al igual que otros viñateros de la zona, como Vaquero, Mena o Antonelli, vieron en la uva “Isabella” la posibilidad de un ingreso extra para la economía familiar. De

esta manera el vino se sumaba a la variada oferta de mimbre, caña, frutales y verduras que se producían cerca de las costas del Río de La Plata

-Como tampoco querían quedarse sin el vino para consumo propio, empezaron a plantar más parras. Cada uno se fue comprando sus barriles, armando su bodeguita y la gente iba a buscarlo directamente a la quinta- cuenta Pancho, entre el orgullo y la tonada portuguesa que le brota de la sangre.

Es una noche estrellada de noviembre. Una leve brisa sopla desde el Río de La Plata. En su casa de la calle 29, Pancho Domínguez se reconoce como peronista. Y al instante, sin mediar pausa ni silencio, retruca que en los últimos años se hizo kirchnerista. Lo dice poniendo el acento en la “K”, con convicción.

Su memoria despegas, retrocede en el tiempo. Con el ceño fruncido y las manos, arrugadas y grandes, apoyadas en el mentón, recuerda el día que conoció a Perón cuando movilizó con los compañeros del gremio UPCN a Plaza de Mayo.

- Era pendejo, tenía menos de 20 años. Había una multitud, la Plaza estaba completamente llena. Te perdías de tanta gente que había.

La charla se vuelca indefectiblemente al terreno político. Con la voz rasposa, Pancho sigue recordando vivencias personales vinculadas al peronismo. Cuenta aquel día que con 17 años vio pasar cerca suyo a Evita por la calle 51 de La Plata. Fue al acto invitado por Raúl Pierri, un profesor de la Técnica Albert Thomas.

- Está todo relacionado. Este tipo también tenía un negocio en calle 8 entre 43 y 44. Y traía vino de Mendoza en barriles de 200 litros que los tiraba de arriba de una cubierta de un camión y no les pasaba nada. Me sirvió después para mi trabajo en la viña- dice Pancho.

A pesar de su identificación con el peronismo, este experimentado viñatero supo relacionarse con un importante dirigente nacional del radicalismo.

-Un gran cliente de la viña fue Ricardo Balbín. Me acuerdo que compraba en damajuana de 10 litros. Se puede decir que Balbín tomaba un vino peronista- dispara, entre risas, Pancho, mientras se levanta para ir a buscar una botella de tinto dulce.

Uno de los escenarios donde el Vino de la Costa tuvo un protagonismo estelar fue en la famosa Isla Paulino.

Para llegar a la Isla, hay que tomarse la lancha que zarpa sobre el canal Génova, a metros del puente 3 de Abril. Actualmente, el pasaje del embarcadero lleva el nombre de Haroldo Conti, en homenaje al escritor, periodista y militante nacido en Chacabuco. Con la inusual belleza de su prosa, Conti publicó en abril de 1976, en la *Revista Crisis*, la crónica “Tristezas del Vino de la Costa, o la Parva muerte de la Isla Paulino”. Fue la última antes de ser secuestrado y desaparecido, unos meses más tarde, por la dictadura cívico militar.

Ubicada en el corazón del Delta berissense, la Paulino en un principio formó parte de la Isla Santiago. La construcción del canal de acceso al Puerto, a finales del siglo XIX, provocó la división en dos: del lado de Ensenada quedó la Santiago Oeste y dentro de los límites de Berisso, la Santiago Este.

Unos años más tarde, adaptaría el nombre que lleva actualmente, en referencia a uno de sus primeros pobladores: Paulino Pagani. Famoso por amasar unos exquisitos tallarines caseros, este italiano fue un importante empresario turístico de la zona: construyó el único hotel en la Isla para albergar a los miles de visitantes.

En esa zona aluvional baja, inundable, con una vegetación densa y espesa, todas características aptas para cultivo, se afincaron a principios del siglo XX familias italo-abruzzas para trabajar la tierra. Si bien la mayoría se dedicó a la producción de verduras (tomates, ajíes, chauchas) y frutales (peras, ciruelas) hubo otros que construyeron extensas hectáreas de viñedos.

Según el escritor berissense Horacio Urbañsky, quien relató sus travesías como vendimiador a los 12 años acompañando a su abuelo Giuseppe, las familias D’Onofrio, Cretacotta, Natale, De Simone, Del Pícolo y Cecchi levantaron, paleada tras paleada, los parrales colgados tipo espaldera, con zanjones al lado para tener un riego continuo con la crecida del Delta.

Uno de esos tantos productores fue Antonio Murgia, un inmigrante italiano que se instaló en la Paulino en 1902 huyendo de conflictos bélicos de su Calabria natal. Al principio plantó verduras y frutales. Con el tiempo, se dedicó a la vid, llegando a tener ocho hectáreas de parrales. Una tarde soleada, Don Antonio conoció a quien sería su compañera de toda la vida,

Francisca Cecchi, que vivía con su familia al lado de la quinta de los Murgia. Los Cecchi, que también hacían vino artesanal, habían llegado en esos años provenientes de la Isla de Cerdeña.

- Los separaba un zanjón a las dos familias. ¡Y siempre había cada pelea! Porque ellos eran como ocho hermanos también. Había mucha competencia para ver quién hacía el vino más rico- cuenta riéndose Osvaldo, nieto de Antonio y Francisca. Aunque no haya conocido a su abuelo, Osvaldo reflota de su memoria distintas anécdotas que lo mantienen cerca de sus raíces, al igual que la tradición familiar de elaborar vino artesanal en la quinta cercana a la playa de la Isla.

Es una tarde calurosa de noviembre. No corre una gota de aire en el galpón devenido en bodega, donde Osvaldo guarda con orgullo una reliquia: una enorme prensa que heredó de su abuelo. Construida con madera de roble, tiene capacidad para moler 200 cajones de uva.

Osvaldo lleva colgada de su cuello una cadenita con una cruz. De cara redonda, nariz ancha y un saludable estado físico, afirma que él es la tercera generación de viñateros. El oficio lo aprendió de su padre Humberto, quien murió a los 67 años a metros de los viñedos en la Isla.

- Es la manera de mantener el apellido en el mundo viñatero- responde, contundentemente, sobre las razones para continuar con la producción vitivinícola.

Al igual que las playas ubicadas en la zona de Los Talas, la Isla Paulino tuvo su momento de esplendor. Una ley del año 1934 generó un impulso a la economía rural. Los ocupantes de las tierras fiscales aluvionales, en su mayoría quinteros y viñateros, se convertían en propietarios legales. Se consolidaba de esta manera un núcleo productivo de gran importancia para la región.

La vida rural de la Isla estaba íntimamente conectada al crecimiento urbano de la ciudad. Eran tiempos donde los frigoríficos Swift y Armour aumentaban sus plantas de trabajadores. Los inmigrantes, que seguían llegando de a miles al puerto de Berisso, se nucleaban en colectividades para mantener esas raíces de la tierra natal. La calle Nueva York no tenía nada que envidiarle a cualquier ciudad cosmopolita de Europa, donde miles de personas la transitaban diariamente. Todo este movimiento radiante y dinámico se trasladaba los fines de semana a la Paulino, donde el vino de la viña era uno de los productos más buscados por los visitantes.

Osvaldo recuerda esos años de auge vividos durante su infancia con una mirada atravesada por la nostalgia, de un tiempo de felicidad y abundancia que ya no volverá.

- Toda la playa estaba llena de gente. Los obreros de los frigoríficos hacían las despedidas ahí, hasta se llevaba los barriles de vino a la playa y se vendían ahí mismo. Me acuerdo que a la tardecita salíamos de la quinta en lancha, en ese momento eran lanchones de madera. Y de los arroyos salían los de la gente que trabajaba en las quintas repletos de cajones de uva. Ahora podés cruzar alguno que otro que está paseando. Ya no es lo mismo.

Según los datos arrojados por el censo de la década del 40, vivían en la Isla 420 personas. Por los distintos arroyos y canales que confluían en la Paulino navegaban más de 40 lanchas de pasajeros. El paisaje se completaba con las canoas y pequeñas embarcaciones de los isleños. El río era una verdadera autopista náutica. En los meses de la vendimia (febrero y marzo) el olor dulzón de la uva madura impregnaba los alrededores del canal Génova.

En su infancia, Eduardo Leotta, que acaba de cumplir 70, también vivió en carne propia esa época dorada, cuando la Isla era parte de la vida cotidiana de las familias berissenses. Nieto de Ángel, un italiano que llegó a Berisso en 1927 escapando de las tristezas de una Europa devastada por la Primera Guerra Mundial, recuerda los viajes a la Isla Paulino para vender una parte de los 15 mil litros que producían por año.

El sistema de comercialización era exclusivamente de venta directa. Cuando el río estaba bajo, los quinteros de la Paulino bordeaban a pie unos diez kilómetros de Costa y llegaban a la quinta de los Leotta, ubicada en la playa de Palo Blanco, a la vera del Río de La Plata. En ese lugar arreglaban con Venerando (padre de Eduardo) el día de entrega del vino y la cantidad de litros para cada uno.

-200 a Ruscitti. 250 a Tosti. 150 a Pagani- Eduardo rememora los apellidos de las familias compradoras, mientras arroja unos troncos de madera a una antigua salamandra donde apoya la pava para el mate.

El traslado del vino se hacía generalmente los fines de semana. Padre e hijo cargaban hasta cinco bordalesas de 200 litros de vino cada una. La frecuencia de los viajes aumentaba considerablemente en verano cuando los recreos se colmaban de visitantes.

–Ese día lo vivíamos como una fiesta. Allá nos esperaban los gringos con tallarines, estofado de gallina, pan casero. Lo que se te ocurra.

Caída la tarde, los Leotta volvían con la lancha vacía a excepción de algunas bolsas de tomates y ajíes que les regalaban los quinteros.

Con el rostro cansado y la mirada fija, Eduardo cuenta que hace años que ya no hace esos viajes.

–Dicen que está jodido. Prefectura te para si vas por esa zona.

Entre la década del 30 y 40, Argentina comenzaba a posicionarse frente al mundo bajo otro paradigma. Con una Europa sumergida en los desastres de la guerra y por ende sin capacidad de venta, nuestro país comenzaba a producir dentro de sus fronteras lo que antes compraba en el viejo continente. Lo que los economistas llamaban “proceso de sustitución de importaciones”, significaba en la práctica real la apertura de industrias y fábricas. Y por supuesto, la creación de miles de puestos de trabajo y la posibilidad de una vida más digna para esa clase obrera en ascenso.

En ese contexto, Berisso se iba transformando en una ciudad económicamente pujante. La destilería de YPF, inaugurada en 1925, aumentaba su personal. Miles de mujeres ingresaban diariamente a la hilandería “The Patet Knitting”, dedicada a la fabricación de tejidos. Aunque el sector que creció considerablemente en esos años fue sin duda la industria frigorífica. A partir del 40 los dos grandes frigoríficos de Berisso incrementaron su actividad producto de la Segunda Guerra Mundial.

En el Armour, ubicado en lo que hoy es el Centro Cívico de la ciudad, llegaron a trabajar seis mil obreros, mientras que en el Swift, lindante a la histórica calle Nueva York, los puestos de trabajo ascendían a once mil.

Los establecimientos permanecían abiertos día y noche. Se trabajaba las 24 horas del día en tres turnos rotativos. Toda una maquinaria productiva para llenar los estómagos de los soldados europeos que se encontraban en el frente de batalla. Según datos de la época, unas once mil cabezas de ganado llegaban diariamente a las puertas de los frigoríficos en los vagones del tren Roca.

Paso obligado a los frigoríficos y al Puerto, la Nueva York se convirtió en el escenario principal de una comunidad que articulaba su vida social y económica alrededor del Swift y el Armour. Más de quince mil personas transitaban día y noche esta calle que no dormía ni descansaba.

Una verdadera ciudad de 600 metros, desde las calles Valparaíso y Entre Muros, que presencié grandes luchas de obreros, como la gesta de un 17 de octubre que cambió la historia política y cultural de un país y cuyas arterias y conventillos quedaron vacíos durante aquella jornada.

En esas seis cuadras se desplegaban más de 200 comercios, entre fondas, bares, cabarets y casas de juego que se llenaban a la hora que salían los obreros de los frigoríficos. Una demanda desmesurada y constante donde el Vino de la Costa ocupaba un lugar privilegiado.

- En las décadas del 40 y 50 se vendía mucho vino. Había mucha gente en Berisso. Para darte una idea, mi papá le llevaba mucho vino a las fondas. En la calle Nueva York había varias. Lo llevaba en bordalesas de 200 litros. Alquilaba un camión de un ruso, y cargaba diez de tinto dulce que las repartía en los distintos negocios. Cada 20 o 25 días repetía este esquema- describe Raúl Ricci sobre el sistema de comercialización que utilizaban durante esa época de esplendor.

Las narraciones sobre aquellos años dorados hablan de un millón de litros de vino producidos en la Costa de Berisso. Una cifra que para muchos resulta hoy poco creíble. La adjudican más a un recuerdo atravesado por la nostalgia, como una forma de exagerar y sobredimensionar un pasado febril, que con un hecho verídico y real.

Para aquellas miradas desconfiadas y escépticas, hay algunos datos concretos. El libro *Plan Regulador del Desarrollo del Partido de Berisso* del año 1961, encargado por el Municipio, afirmaba que el vino obtenido en la cosecha de 1954 fue de diez mil hectólitros. El equivalente a un millón de litros de vid.

En ese informe, los expertos en Planeamiento, José Pastor y su tocayo Bonilla, resaltaron que en Berisso había 307 hectáreas cultivadas en vid y 22 bodegas, lo que representaba un 15 por ciento de la totalidad de la Provincia de Buenos Aires. Una posición sumamente destacada si estos números se comparan con los partidos ribereños. Ahí Berisso ocupaba el segundo lugar luego de las 428 hectáreas en Avellaneda.

Las conclusiones de este capítulo dedicado a la producción rural decían lo siguiente: “Berisso no debe conformarse con el panorama que ofrece actualmente la producción de uva ni de la industria vitivinícola. Debe lograr para esta tradicional actividad los niveles ya alcanzados y superarlos dentro de los límites de sus áreas”.

Lejos de seguir por esa vía de crecimiento, la producción de vino emprendió un camino de decaimiento y retroceso. En pocos años, la actividad vitivinícola cayó abruptamente. El monte silvestre avanzó silenciosamente sobre los viñedos que comenzaron a ser abandonados, convirtiéndose en solitarios y desolados territorios únicamente custodiados desde los aires por los zorzales, aquellos enemigos durante las gentiles cosechas.

Pero estos (tristes) acontecimientos son parte de otra historia.



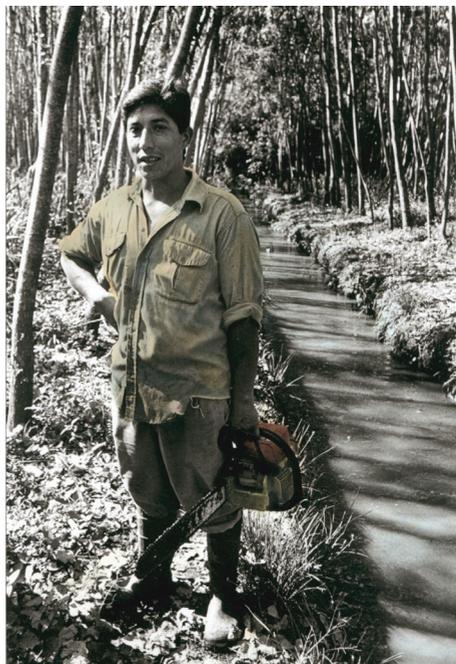
El “Chango” Galeán



Beatriz Galarza, una de las fundadoras de la Cooperativa



José del Rosario Verón padre de Roberto y Rubén



Raúl Ricci (izq.) y Rubén Verón (der.)

Fotos: Xavier Kriscautzky

Color: Mariela Theiller



Al rescate de un oficio en vías de extinción

*Murmullo pajarero de atardecer
Despedida y promesa que he de volver
A sentarme en su mesa para beber
De ese Vino Costero que tiene usted...
Canción "Camino de Los Talas"*

Es una mañana nublada del primer sábado de marzo, el mes de la tan esperada cosecha. El ambiente está espeso y húmedo en el monte berissense.

La quinta del "Petiso" Juan Carlos está metida en el corazón de Los Talas. Ubicada sobre mano derecha de la calle 3 de Abril, más conocido por los lugareños como el "Camino de los borrachos", para llegar se debe atravesar un precario puente de madera, donde cruza el canal Mena (en referencia a uno de los históricos productores de la zona) y continuar unos 300 metros por un estrecho pasaje rodeado de arbustos y cañas.

La casa es una vieja construcción de chapa, tipo chorizo, con una galería extensa sostenida sobre dos estructuras de hierro. Al fondo, a una distancia de cien metros, están las dos hectáreas de viñedos.

- Hace unos años cambié el método de plantación. Antes tenía las dos hectáreas de parrales y hace unos años en un cuadrado planté espaldera-explica Juan Carlos con voz finita, tez oscura y perfectamente redonda, ojos achinados y pómulos hinchados.

El sistema de conducción de parral es el que crece en forma horizontal. Fue el método elegido por los viejos viñateros de la zona para plantar la uva "Isabella". La altura de las parras (dos metros aproximados) permite que las crecidas del río, frecuentes e inesperadas, no alcancen y pudran los racimos. Los inmigrantes, principalmente los italianos, también lo utilizaron para dar sombra en los patios y fondos de las típicas casas chorizo.

La técnica conocida como espaldera (muy común en la región de Cuyo) se

desarrolla de forma vertical y ascendente. Concentrado en sus palabras, Godoy cuenta que con la espaldera la uva crece más protegida del sol. Si bien este año no dio una buena cosecha, “ya que aún le falta asentarse en la tierra y esto repercute en la maduración de la uva”, confía en que las próximas temporadas los resultados van a ser mejores.

Nacido y criado en Orán, un pueblito del norte de Salta, Juan Carlos creció en una familia productora de caña de azúcar y compartió su infancia con nueve hermanos. Desde muy chico conoció la dura realidad de trabajar la tierra en un sistema sumamente injusto para los pequeños productores, quienes recibían un pago miserable por extensas horas de trabajo bajo el sol.

Sin perspectivas de progreso en su tierra natal, vino a probar suerte a la gran ciudad, al igual que millones de migrantes internos que llegaron a Buenos Aires ante la falta de oportunidades en las provincias del interior del país.

En la década del 80 Juan Carlos tenía veinte años y se desempeñaba en distintos oficios urbanos para ganarse la vida. Trabajos informales y esporádicos que en su mayoría eran changas en la construcción. Por un tiempo se asentó en Florencio Varela, pero como no le gustó el lugar, se trasladó a La Plata.

En una pensión de la ciudad de las diagonales, donde alquilaba una habitación, conoció a Ivana, su actual mujer, que lo acompañaría años en la difícil labor de le vantar los viñedos.

- En el 91 conocí a algunos productores de la zona. La situación económica estaba brava. No se conseguía laburo. Vine a la quinta de un portugués para trabajar. Él nos daba la tierra, las semillas y repartíamos las ganancias- cuenta Godoy mientras camina rodeado de una manada de perros hambrientos y flacos.

Al principio, se dedicó a la producción hortícola: tomates, lechuga, morrón, zapallito. En un golpe de suerte, Juan Carlos ingresó a la refinería de YPF en una obra civil. La buena racha no duró mucho tiempo. En 1998, cuando la empresa estatal pasó a manos de la multinacional española Repsol, Juan Carlos engrosó el listado de los miles de trabajadores despedidos que dejaba como saldo la implementación de políticas neoliberales.

En ese contexto de profunda crisis, Juan Carlos encontró en el monte una posible solución para mejorar la situación familiar.

—No sabíamos qué hacer. No se conseguía trabajo porque se había privatizado todo. Entonces decidimos volver al campo y de esa manera poder subsistir—relata con voz quebrada, sin poder disimular la angustia de aquellos años.

En sus caminatas cotidianas por el monte, Juan Carlos se enteró de un puñado de productores, cercanos a su quinta, que intentaban reflotar una actividad que había sido furor años atrás. Tímidamente, se acercó para ver de qué se trataba eso de hacer vino con uva de chinche.

- Empecé a trabajar con los Mena. También estaba el Chango Galeán. Ellos tenían una bodeguita ahí. Yo no tenía ningún conocimiento. Lo único que sabía era que el sector vitivinícola estaba en Mendoza. Nunca imaginé venir a Berisso y encontrarme con esto— cuenta entusiasmado “el Petiso”.

El golpe de Estado al gobierno de Juan Domingo Perón en el 55 significó un duro revés para la clase trabajadora argentina. Con la Revolución “Fusiladora” en el poder, la balanza se inclinó hacia los grandes grupos económicos. Ávidos de recuperar el poder perdido durante el peronismo, los empresarios iniciaron una ofensiva contra los obreros y sus sindicatos. Berisso no fue la excepción.

El papel del Gremio de la Industria de la Carne había sido una de las piezas claves en el ascenso del General al poder. En su rol de Secretario de Trabajo y Previsión social, Perón había visitado la ciudad dos veces en agosto de 1944. En ambas oportunidades, los frigoríficos quedaron vacíos. El mismo escenario de desolación se repetiría un año más tarde, cuando el 17 de octubre partieron las primeras columnas de obreros para pedir por la liberación del nuevo líder.

Fuertemente identificado con el movimiento político ahora proscrito, el obreraje de los frigoríficos sufrió en carne propia la nueva coyuntura de persecución y el avance de la derecha en el poder.

Sus establecimientos se transformaron en verdaderos campos de batalla. Activos durante la década del 60, los obreros de la carne resistieron el embate con medidas de fuerza y protesta, llegando incluso a tomar las fábricas. En 1958, Berisso y Ensenada fueron declaradas como “zona militar” por

los conflictos laborales. En la destilería de YPF también se vivía una fuerte disputa por mejoras en las condiciones de trabajo. La agitación en la región era generalizada.

Con la excusa siempre a mano de la disminución de gastos, las patronales eligieron la solución más rápida: el despido masivo de su planta de empleados. La realidad es que ante una situación económica adversa, con una caída de la demanda y las exportaciones, los capitales de la industria de la carne se volcaron a los beneficios de la timba financiera. Más ganancias y menos dolores de cabeza. Para el año 1968, eran más de 5 mil los trabajadores despedidos.

Como tantas otras empresas del país, los frigoríficos transitaron un largo camino que derivó en el cierre de sus establecimientos. En 1969, el frigorífico Armour clausuraba sus puertas y fue demolido hasta los cimientos. Diez años más tarde, el Swift corrió la misma suerte. Luego de la quiebra de la empresa, la fábrica mantuvo su actividad pero nunca pudo recuperarse.

Dos símbolos de una etapa histórica pujante y dorada de Berisso pasaban a ser parte de un pasado nostálgico y quedarían en la memoria colectiva de su pueblo trabajador.

Atados a la suerte de los frigoríficos, los comercios que habían florecido durante los años de esplendor, languidecían ahora lentamente. Las cientos de fondas y boliches bajaron sus persianas. Sin obreros, la calle Nueva York se quedó sin su columna vertebral. Sus adoquines perdieron brillo y mística. Y el Vino de la Costa a sus mejores clientes.

- En los primeros tiempos no sabía nada del cultivo. Aprendimos preguntando. Nunca había hecho vino, fue un poco a los ponchazos. Al principio costó, los viejos eran muy cerrados. Te daban poca información- cuenta Juan “el Chango” Galeán mientras cae el sol en el monte.

Cuando “el Chango” comenzó en el oficio, a principios de la década del 90, la mayoría de los viñedos habían sido abandonados. La actividad vitivinícola había decaído considerablemente, llegando a su casi desaparición con 6 mil litros producidos.

La venta era al menudeo: con una clientela fiel que continuaba con la vieja práctica de ir a buscar el vino directamente a las quintas. En menor escala, algunas familias lo seguían elaborando para consumo propio.

Solo un puñado de productores, como los hermanos Ricci o el portugués Domínguez, mantenían la elaboración de vino. Celosos de su tradición familiar, los viejos viñateros de la zona no compartían los saberes del oficio con una nueva camada de jóvenes, en su mayoría migrantes de las provincias del interior y países limítrofes, que veían en la plantación de vid un medio de subsistencia.

De nariz puntiaguda, ojos achinados y hundidos, “el Chango” pinta algunas canas. Está por cumplir los 50 y ya hace casi 30 años que se instaló en la quinta ubicada sobre el “Camino de los Borrachos”, a unos metros de la calle de ingreso a la Playa Bagliardi, donde atiende diariamente unas tres hectáreas de vid. También explota el mimbre y la madera, en un intento de diversificar la producción y no estar atado a un solo ingreso.

Juan Galeán nació en Carreras, un pueblito del centro de Bolivia, donde vuelve periódicamente a visitar a sus padres que “están grandes y solos”. De familia humilde y numerosa, “el Chango” salió desde muy chico a ganarse el pan.

A los 16 años, junto a un grupo de amigos, decidió dejar su pueblo natal ante la falta de fuentes laborales.

-Uno quería vestirse mejor- relata levantando la cabeza. Y agrega-. Llegamos hasta la frontera trabajando porque no teníamos un peso. Anduvimos por distintos lugares. Hacíamos trabajo de peón golondrina. En Orán (Salta) con el ladrillo de adobe. Después estuve unos años en Mendoza, cosechando uva. Un poco de todo para ganarse el mango.

Luego de años de una vida nómada, Juan Galeán llegó a Berisso en 1986. Al principio, se dedicó a cortar caña que vendía en algunos aserraderos de la zona. Al poco tiempo conoció a Beatriz Galarza, una quintera de la zona.

- Nos casamos y mi señora tenía un viñedo chico. Ella no quería salir del lugar donde se crió, así que empezamos a plantar por todos lados. Tampoco había muchas alternativas. La crisis hacía estragos. En esa época era joven y tenía ganas de trabajar. Ahora ya no- cuenta con sonrisa pícaro y los ojos se hunden aún más.

“El Chango” hace una pausa. Se queda en silencio. El sonido de los grillos se apropia de la noche. Con la mirada perdida, continúa con el relato.

–Yo tenía a mi esposa, pero falleció hace unos meses. Hicimos todos juntos. ¿Qué va a ser? Muchas ganas de seguir no dan. Al menos recuperamos la actividad. Y lo que no se hizo ya está- relata con la voz impregnada de tristeza y desilusión.

A mediados de la década del 90, dentro del predio de la quinta del “Chango” Galeán y Beatriz Galarza, una construcción pequeña y precaria funcionaba como bodega comunitaria. Era el sitio elegido para convertir en vino la poca cantidad de uva cosechada por ese entonces. Hasta allí se acercó Rubén Verón, que había empezado a diversificar su producción con la plantación de vid.

Es una tarde de verano. El sol se esconde entre los árboles. Un enjambre hambriento de mosquitos no da respiro.

- En ese entonces todavía no tenía uva. A los años aportamos con nuestra cosecha que se fue ampliando. Ese crecimiento nos exigió pensar en un lugar más amplio de lo que era la casa del “Chango” para poder trabajar más cómodo- relata Verón.

Bien peinado y afeitado al ras, Rubén Verón viste una camisa a cuadros prolijamente acomodada adentro de un vaquero gastado. Tiene unas marcas alrededor del cuello producto de varias horas debajo del sol.

La historia de uno de los abanderados del resurgimiento de la actividad se remonta al año 1971, cuando con cinco años llegó a Berisso directamente desde Chaco, con sus padres José y Eulogia y sus nueve hermanos.

– Nos instalamos en la casa de unos tíos, en una quinta en Los Talas. A la mañana hacía la primaria en la Escuela 10 y a la tarde ayudaba a mis viejos a recoger tomates y morrón. Era algo más hortícola. Después empezamos con otras producciones. Madera, mimbre, ciruela, todo lo que crecía en la zona- enumera.

Si bien se incorporó al mundo vitivinícola en la década del 90, cuando fue despedido de una empresa metalúrgica, Verón creció en una zona de viñedos, donde conoció el oficio desde muy chico.

-Por temporada, como hay gente que hoy nos ayuda en la cosecha, nosotros íbamos a juntar la uva a quintas vecinas. Había un montón, parcelas

chicas pero que hacían un buen vino. Una era de unos vasquitos de apellido Uriarte. Al lado de los Echenzé. Te estoy hablando de la década del 80. Después la actividad se fue perdiendo- cuenta con un ritmo de voz pausado.

Ubicada precisamente sobre la calle 81, camino conocido como “Los Vasquitos”, a unas cinco cuerdas de la Avenida Montevideo en dirección al Río de La Plata, la quinta de la familia Verón abarca unas seis hectáreas: tres dedicadas a la vid y el resto repartida en plantaciones de ciruela, cítricos y mimbre. Hace unos años, el predio ocupaba una extensión mucho menor. El esfuerzo y la dedicación de la familia permitieron la ampliación de la superficie cultivada y una victoria sobre los cañaverales del monte.

Para este viñatero, la clave para superar los años de crisis económica fue “empezar a pensar en conjunto”.

- Lo esencial y lo primordial era juntarse y analizar en forma conjunta cómo sacábamos adelante la producción. Ahí los viejos se acercaron y aprendimos juntos, porque los tiempos van cambiando también- dice.

En el libro *El Cofre de los Recuerdos. Historia de inmigrantes* hay un artículo titulado “Baúl del Olvido” donde los nietos del “Nono Doménico”, un inmigrante italiano que partió desde el puerto de Génova y cruzó en barco el Atlántico para recalar en las Costas de Berisso en la década de 1850, relatan en primera persona el hallazgo de cuadernos y anotaciones personales de su abuelo. Un fragmento reza lo siguiente:

“...Las horas de ‘descanso’ las dedicó a la quinta y la viña que absorbieron sus sudores devolviéndoles en frutos. Cantaba canzonetas y arias de ópera cuando estaba podando, curando o haciendo injertos y a pesar de tener el Río de la Plata a sus espaldas, se sentía como en su Valle Natal. Todos disfrutamos de lo que nos brindó pero ninguno lo imitó, nos convertimos en delicados burgueses que no sabemos de frutos, inundaciones, soles y fríos. ¡Qué desprecio! Pero ya es tarde. El monte invadió la viña de la Isla y a nosotros también, ya que con medios técnicos no pudimos resucitar lo que él hizo solo y a pulmón...”

Este testimonio familiar es representativo del destino de la mayoría de las quintas que a partir de la década del 60 comenzaron a ser lentamente aban-

donadas. Los hijos y nietos de los grandes viñateros no continuaron con la tradición familiar. Se volcaron hacia otras actividades y oficios urbanos, quizás más rentables y con menor esfuerzo físico que las frías tardes de poda o el insoportable calor húmedo de la cosecha.

Otra de las causas de la caída de la actividad vitivinícola de la zona fue el desembarco del vino de Cuyo en la provincia de Buenos Aires.

A mediados de los 60, los bodegueros de Mendoza y San Juan inundaron el mercado de botellas envasadas de $\frac{3}{4}$ o de un litro. El hábito de consumo familiar cambió: el vino fraccionado reemplazó a la damajuana, la única y sincera metodología de venta utilizada por los viñateros en aquellos años. Conceptos como “estrategias de marketing” o “posicionamiento del producto” eran ajenos a su universo cotidiano.

Con esa desventaja y sin un Estado que protegiera la producción local, el Vino de la Costa fue paulatinamente desplazado de la mesa de los sectores populares de la región.

Las políticas oficiales también perjudicaron notablemente a los viñateros de la Costa. En 1967, mediante el Decreto 17.499 la dictadura del General Juan Carlos Onganía prohibió la utilización de la cepa *Vitis Labrusca*, variedad “Isabella”, para la fabricación de vino.

La medida beneficiaba claramente al sector de Cuyo. Y, al mismo tiempo, significaba un duro golpe al Vino de la Costa que pasaba a ser un producto clandestino.

Sumado a este panorama adverso, los distintos lugares que componen el Delta berissense y que años atrás habían sido representativos del auge del Vino de la Costa empezaron a ser olvidados por la comunidad local.

Para la década del 70, la Isla Paulino no superaba las 60 familias. Un número muy lejano a la época dorada del 50 cuando más de 600 habitantes, entre quinteros y viñateros, le daban vida y color a este territorio isleño.

Esta situación fue retratada por el escritor desaparecido Haroldo Conti cuando llegó a la Paulino en diciembre de 1975 para escribir sobre “esa Isla que no aparecía en el mapa”.

Un fragmento de la crónica “Tristezas del Vino de la Costa o la parva muerte de la Isla Paulino” describía con precisión el sentimiento de nostalgia que reinaba entre los pocos habitantes que aún quedaban en la Isla:

“...Pasamos frente a las oxidadas ruinas del Frigorífico Armour y hay una mención, de las mil que habrá, a otros tiempos, a otra Argentina cuando las lanchas iban cargadas de gente que venía a tirarse unos pesos a la Isla en copas, asados y bailantas. En general todos viven de recuerdos, de la Isla que fue y hablan de los tallarines de Pagani o del Vino de la Costa, que ya casi no se cosecha...”

Además de la Isla, las distintas playas y balnearios, donde el vino era uno de los productos más demandados por los visitantes, perdieron su atractivo para la gente de la región. Atrás quedaron los tiempos de esplendor cuando Palo Blanco, La Bagliardi o La Balandra se colmaban de familias y colectividades de inmigrantes que llegaban masivamente para pasar domingos y feriados.

Ausente cualquier iniciativa municipal que fomentara la Costa del Río de La Plata como un lugar turístico, sus largos kilómetros de playa pasaron a ser un sitio dominado por solitarios pescadores.

- Cuando la bodega estaba en plena actividad, no se acercaba ni el loro. Ahora que está sin utilizar, muchos quieren sacarse fotos. Se acuerdan tarde-dice enojado Ricci de Palo Blanco.

Las palabras de este viejo viñatero sintetizan un fuerte reproche a la sociedad y a los gobiernos locales que por largos años le dieron la espalda al monte, olvidándose de las quintas y sus antiguos productores.

Es una mañana de febrero. El calor de verano castiga fuerte, aunque por momentos una leve brisa sopla y trae consigo un aire fresco y el inconfundible aroma dulzón de la uva americana.

Santiago Frezzini busca algo de sombra debajo de una floreciente parra, ubicada estratégicamente al lado de su bodega: una construcción de material, de unos cinco metros cuadrados a la que se ingresa levantando una persiana de metal, como cualquier comercio de ciudad. El emprendimiento lleva el nombre de “Madre Selva”, en referencia a la tupida vegetación de la zona.

Con un ritmo de voz frenético, contrario a su estilo de vida, Santiago cuenta que la mayoría de sus clientes se acercan directamente a la quinta para

comprar el vino. En menor cantidad, lo reparte en vinerías y almacenes de la ciudad.

– Es gente que valora lo que uno hace. Les gusta venir a ver el lugar donde se hace el vino, catar las distintas variedades y recorrer el viñedo- dice este viñatero de unos 40 años.

Santiago forma parte de una generación de nietos descendientes de antiguos viñateros de la zona. Heredero de una tradición familiar, decidió continuar con el legado de una actividad histórica para la región.

- Siempre me gustó todo lo referido al campo. Se ve que está en los genes, en la sangre algo se lleva. Estaba estudiando ingeniería eléctrica, largué todo y volví a las raíces. No soportaba el hecho de que se perdiera todo lo que se había hecho en el pasado, cuando uno escuchaba las historias de la época dorada del vino- cuenta Santiago sobre los motivos que lo llevaron a recuperar la producción.

El plan para tamaño desafío comenzó en el año 95 y la tarea no fue sencilla porque Santiago tuvo que levantar el viñedo desde cero. Con la ayuda de su padre, Osvaldo, y los consejos de su abuelo materno, Nicolás Santucci, plantó las primeras parras.

Memorioso, Santiago recuerda que la primera etapa fue la más difícil. Una prueba constante de ensayo y error.

– Costó mucho. Fueron años de lucha al principio. La vid es un cultivo que uno lo planta y tiene que esperar por los menos cuatro años. En mi caso fueron ocho largos años por la falta de experiencia, las condiciones climáticas que no ayudaban, y además tenía poco equipamiento y conocimiento- relata el viñatero.

Ante ese panorama adverso, Santiago reconoce que en reiteradas ocasiones pasó por su cabeza la idea de dedicarse a otra actividad.

– El viñedo no me daba ingresos. A veces tanto meter trabajo y no sacar nada se siente. Te hace replantear algunas cosas- dice.

Sin embargo, Santiago no dio el brazo a torcer. Agachó el lomo y siguió dando batalla. Amplió la superficie cultivada, alcanzando en la actualidad unas 2600 plantas de uvas. El acompañamiento de su familia fue una pieza clave para el objetivo de recuperar la producción. Contaba con la ventaja de la experiencia de su abuelo, quien le transmitió los saberes del oficio.

- Trato de hacer el vino conservando las tradiciones. Lo hago como se hacía hace 100 años. Incorporé algunas innovaciones como para mejorar la calidad y la higiene en la elaboración. Pero el método sigue siendo todo artesanal, mi producto no tiene ningún tipo de conservantes- explica con orgullo y entusiasmo.

Nicolás Santucci y su esposa, Benigna Vitale, mantuvieron en pie su viñedo hasta la década del 80.

-Ya estaban grandes y prefirieron priorizar la horticultura que les daba más ingresos- cuenta el nieto.

Hijo de inmigrantes italianos, Nicolás pasó su infancia en la Isla Paulino, donde sus padres tenían una pequeña viña. Al tiempo, la familia se mudó a la quinta donde Santiago hoy elabora su vino, a unos metros de la Avenida 66. En estas tierras, el fuerte de la familia era la horticultura, que se vendía en el mercado viejo de calle 49 de la ciudad de La Plata.

En simultáneo, Nicolás siguió relacionado a la actividad vitivinícola. Tenía como complemento un viñedo al fondo de la calle 66, cerca del Río de La Plata, con unas 2 mil plantas que atendía diariamente. Además, trabajaba como peón en la quinta de la familia Di Lorenzo, uno de los productores más grandes de la zona, con una plantación de más de 14 hectáreas de vid.

Sereno y de brazos cruzados, Santiago recuerda con nostalgia las anécdotas relatadas por su abuelo, de vendimias que se vivían con un gran clima festivo entre asados, pucheros, guitarras y acordeón.

Estas historias calaron hondo en la subjetividad del joven viñatero y pesaron a la hora de definir qué camino seguir para su vida.

- Mi abuelo se puso muy contento cuando reflatamos esto. Él ya tenía 79 años y me ayudó mucho. Estuvo a pleno trabajando a la par mía- dice Santiago.

Nicolás Santucci falleció en diciembre del 2000. Se fue de este mundo con la tranquilidad de ver con sus propios ojos que su sangre continuaba con la histórica tradición familiar.

En el año 1997, el Municipio de Berisso le solicitó a la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata un estudio del área rural del Distrito. Una consultoría común y corriente que recayó en el curso de Administración Agraria, a cargo del profesor Daniel Argenghi, para realizar un relevamiento productivo de la zona.

En el equipo de trabajo participó Mariana Marasa, una bióloga que trabajaba ad honorem en la Cátedra de Extensión Agropecuaria. Luego de hacer el trabajo de campo, la bióloga corrió hasta los pasillos de la Facultad de la Avenida 60 con una importante noticia: la ciudad vecina reunía las condiciones para desarrollar una propuesta de trabajo agroecológico.

- En ese momento estábamos haciendo un posgrado en FLACSO con una mirada de revalorizar los productos alimentarios a partir de su tradición y su origen geográfico. Veíamos que ambas situaciones se podían unir- cuenta detenidamente Irene Velarde, ingeniera agrónoma y en aquel tiempo Jefa de Trabajos Prácticos de la Cátedra.

Para aquellos años (plena década del 90) el contexto político no era para nada favorable. La Universidad Pública era uno de los tantos sectores castigados por las medidas neoliberales del menemismo. Los recortes presupuestarios crecían anualmente y se cumplía a rajatabla aquel lema de “achicar el Estado es agrandar la Nación”.

Sin financiamiento, los integrantes de la Cátedra de Extensión contactaron a un empleado del municipio del área de Bromatología, el veterinario Néstor Amato, que conocía el terreno. Junto a él, empezaron a recorrer las quintas y a visitar a los productores. La propuesta tomaba forma. Existía un fuerte interés de sacar la Universidad al territorio, de vincularse con aquellos actores, más chicos y vulnerables, que no entraban en el paradigma del agro negocio.

En esas primeras recorridas, la realidad productiva arrojaba un panorama desalentador: una zona rural que había sido olvidada por las políticas públicas durante muchas décadas, sin infraestructura vial ni canales de drenaje aptos para cultivos agrícolas. Incluso, los más pesimistas del grupo ni siquiera lo consideraban como un territorio rural.

- Al poco tiempo de conocer las quintas, pensamos en una estrategia de revalorización cultural antes que productiva. Nos dimos cuenta que el vino era un producto que prácticamente estaba desapareciendo del mercado, pero

que latía en la memoria de los consumidores- explica Irene, una de las referentes del proyecto de vinculación con los productores.

A partir de este concepto, se organizó en la Casa de Cultura, sobre la Avenida Montevideo, un homenaje a los viñateros de la Costa de Berisso. Fue en el año 1998 y también participó el Municipio. El intendente Néstor Juzwa le entregó una placa a cada representante de las cuarenta familias viñateras que se habían logrado enumerar, posó para la foto y se fue.

La Cátedra de Extensión dio una charla técnica ante los presentes. Una vez finalizada la emotiva jornada, un grupo de productores se acercó a los universitarios que desde hacía un tiempo andaban merodeando las quintas. “¿Y ahora cómo seguimos?” recuerda Irene que le preguntaron.

Sorprendida, porque por lo general las propuestas surgen de los técnicos y en ese caso particular fue al revés, la ingeniera agrónoma vaticinó una respuesta rápida:

-Si quieren podemos armar un grupo.

En ese grupo fundacional participaron unos diez productores, donde convivían antiguos viñateros como Raúl Ricci con la nueva camada proveniente de provincias del interior y países limítrofes, como “el Chango” Galeán y Rubén Verón.

- En el 99 empezamos a reunirnos una vez por mes. Los encuentros eran en quintas rotativas de los productores. Desde el primer día generamos una dinámica de trabajo con técnicas de educación popular donde hacíamos diagnósticos participativos de las distintas problemáticas- cuenta Irene sobre la metodología elegida para la construcción de una agenda de trabajo en conjunto con los viñateros.

De esta manera, se daban los primeros pasos para el proceso de reactivación del Vino de la Costa que, como las parras recién plantadas, daría sus frutos varios años más tarde.



Tarde de cosecha en la quinta de Juan Carlos Godoy



Frente de la bodega de la Cooperativa (izq.) y Germán Palomino (der.)



Leonardo Corazza (izq.) y Godoy llevando la carretilla (der.)



Prensas de madera y recipientes de acero inoxidable

Fotos: Miguel Valerio



El sueño colectivo de la bodega propia

*“...Para nosotros, los de las islas, es el vino de la memoria
y el vino del río y cuando uno siente ese golpecito amargo en el paladar,
apenas un pellizco, se enciende por dentro y se torna memoria y río,
barco vagabundo y mundo rante ...”*

Fragmento de “Tristezas del Vino de la Costa” de Haroldo Conti

A finales de la década del 90 Leonardo Corazza llegaba a los 30 años de edad. Al igual que la mayoría de los trabajadores que vivieron los últimos coletazos del proyecto neoliberal, el joven berissense fue expulsado del mercado laboral. Desde el Municipio le informaron que para el año siguiente (1999) no le renovarían el contrato de trabajo.

Desempleado y con un oficio de ceramista que no le alcanzaba para vivir, Leonardo comenzó a evaluar la posibilidad de generar una actividad productiva y viable en las tierras que había heredado de su abuelo italiano Hermenegildo “Don Pedro” Corazza, ubicadas sobre la orilla del Río Santiago.

En esa búsqueda, Leonardo se enteró por allegados que unos muchachos se habían nucleado en un grupo que estaba interesado en rescatar el famoso Vino de la Costa.

- Mi acercamiento fue en el año 1999. Ellos recién se estaban conformando y habían puesto un stand en la Fiesta del Inmigrante con algunas botellas para vender. A mí siempre me gustó el monte. En esos años había empezado con mi abuelo a hacer vino para consumo propio. Me interesó el tema y empecé a ir a las reuniones- relata Corazza.

En ese grupo inicial, conformado por unos 15 productores, participaban viñateros como Santiago y Orlando Frezzini, Rubén Viglioni, Sergio Rus-citti, Gerardo Dawidiuk y Vladimiro Matzquevich, quienes años más tarde seguirían otros rumbos: algunos produciendo alejados del colectivo y otros directamente abandonando la actividad.

- Lo interesante de esa primera etapa, que va desde 1999 hasta 2003, es que pudimos organizarnos como equipo operativo de trabajo- dice Leonardo, con gesto pensativo. Y luego de unos segundos en silencio, agrega:

-También algo muy bueno que se logró fue el intercambio de conocimiento de las generaciones mayores a las más jóvenes.

El equipo técnico de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, coordinado por la ingeniera agrónoma Irene Velarde y la bióloga Mariana Marasa, llevó un registro de las primeras reuniones mensuales realizadas en las quintas de los productores.

En esas anotaciones quedaron plasmadas las visiones de los productores acerca del inicio del proceso de reactivación del Vino de la Costa, en el cual ellos eran los protagonistas principales.

Según lo apuntado por los viñateros, las fortalezas estaban en la unión y consolidación del colectivo y también en los objetivos comunes que compartían, como el aumento de la producción, la búsqueda de financiamiento y la conformación de una Cooperativa.

Entre las debilidades, los actores destacaban las adversas condiciones climáticas (heladas tardías), la falta de recursos para llevar adelante el proyecto productivo y la ausencia de apoyo por parte del Municipio de Berisso.

- Al principio nos cerraban las puertas, no conseguíamos nada. Cuando íbamos a la Municipalidad chocábamos contra una pared. Sin embargo seguimos avanzamos contra viento y marea. Fuimos levantando las quintas gracias al grupo humano que se había conformado- relata Leonardo Corazza al referirse a las dificultades de los primeros años.

A pesar de no contar con el respaldo de las autoridades locales, el grupo continuó con las reuniones quincenales en quintas rotativas. La silenciosa y permanente organización de los productores daría resultado años más tarde, cuando el Estado pasara a ser un aliado en la reactivación de la actividad.

Es una mañana soleada de primavera. Irene Velarde abre los enormes ventanales de su oficina que dan al patio interno de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, ubicada en Avenida 60, para que ingrese la luz del día.

En las paredes cuelgan cuadros con imágenes de las quintas y parras de la uva “Isabella”.

Aunque actualmente no tenga una participación tan intensa como en los primeros diez años, cuando prácticamente fundió un auto en las recorridas por el monte y se quedaba en reuniones hasta altas horas de la noche, Irene se reconoce amiga de los productores, con quienes sigue compartiendo “casamientos y velorios”.

– Forman parte de mi vida. No representan un trabajo que hice y lo tengo en un archivo. Mi crecimiento profesional y personal fue posible por el vínculo que establecimos con ellos y a partir del cual pudimos generar una línea de investigación propia- señala con firmeza.

A mediados de los ´80, luego de un viaje a la Patagonia donde llevó a cabo su primera experiencia de trabajo territorial con una Cooperativa de laneros mapuches, Irene volvió decidida a anotarse en una materia que cambiaría su perfil profesional.

- Cuando cursé Extensión, que en ese momento era optativa, empecé a involucrarme en un programa de huertas familiares y comunitarias. En ese contacto con los sectores más vulnerables de la sociedad, me di cuenta que lo mío era el trabajo con los pequeños productores- cuenta la Ingeniera Agrónoma.

En los primeros encuentros con el grupo de viñateros, que se remontan a fines de los años ´90, el equipo técnico coordinado por Irene tuvo que sortear distintas dificultades a la hora de establecer líneas de trabajo. Desde el comienzo del vínculo se generó una fuerte tensión entre las propuestas de la Universidad y las demandas de los productores.

- Si bien nunca tuvimos la concepción de que la Universidad venía a dar el conocimiento, no era sencillo generar adhesión. Me acuerdo que en una reunión queríamos priorizar una línea investigativa y un productor nos dijo: “Nosotros necesitamos un ingeniero agrónomo que sepa”. Y ahí se dio un debate interesante sobre nuestro rol como equipo porque pedir la receta para solucionar un problema es lo que mejor sale, pero cuando planteás un modelo sustentable en el saber local, no alcanza con lo que uno sabe sino que hay que actuar sobre las enseñanzas de la propia realidad.

En ese entonces, el equipo técnico encontró mayor resistencia en los pro-

ductores históricos de la región, con más de tres décadas de experiencia en el oficio.

-Ellos tenían un conocimiento del sistema de producción que repetían año tras año. Sabían de memoria lo que tenían que hacer pero tenían una baja adhesión a los cambios. Entonces surgieron problemas que no se podían resolver con los conocimientos tradicionales- explica Irene.

Como contrapartida, la nueva camada de productores, proveniente de regiones del interior y países limítrofes, tenía una mayor recepción y se mostraba más interesada en los resultados de las investigaciones. Ante este escenario, los técnicos comenzaron a trabajar en líneas de acción teniendo en cuenta estas diferencias que existían dentro del grupo.

-Con ellos hicimos una especie de alianza tácita- cuenta con entusiasmo Irene-. Nos apoyamos mucho en quienes veían en este vino con identidad e historia un vector de desarrollo y apostaban fuertemente a su reactivación.

De la mano de Irene Velarde se sumaron al equipo distintos estudiantes de la Facultad de Agronomía. Una de ellas fue Claudia Sepúlveda, quien en su rol de observadora becada primero y como técnica de la Cooperativa después vivió en carne propia las dificultades del vínculo con los productores.

-Al principio me costó mucho con los más grandes de edad. Me acuerdo de plantear el uso de una aplicación de un producto que era nuevo en la vitivinicultura y que me dijeran: “eso ya se usó y no sirvió”.

Claudia recuerda con detalle distintas anécdotas personales con uno de los productores más antiguos de Los Talas, “Pancho” Domínguez, con quien luego de varios años supo construir una relación personal de gran afinidad.

- No se me va a ir nunca de la cabeza. Cuando íbamos con otro técnico, había una mezcla entre la experiencia de su saber con machismo, que a mí no me miraba ni me hablaba- relata la técnica. Luego de un silencio, los recuerdos siguen apareciendo en su cabeza y afirma:

- En un invierno andaba con mi tijera de podar y la saqué. Cuando me vio, me dijo “No, no. Acá las parras las podó yo nada más”.

A pesar del rechazo permanente, Claudia continuó obstinadamente yendo a las jornadas de trabajo en la quinta de Pancho.

- La verdad es que lo sufría mucho pero no dejaba de hacerlo. Pensaba que en algún momento lo iba a ablandar- rememora.

La perseverancia y la constancia de la joven técnica dieron sus frutos en este proceso de confianza. Hace unos años, luego de estar internado por un cuadro grave de salud, Pancho pidió hablar personalmente con Claudia para plantearle que ella, a su modo de ver, era la persona capacitada para llevar adelante sus viñedos.

- Para mí ese momento fue un quiebre. Un tipo de 80 años, que se crió debajo de una parra y tiene un viñedo impecable, me propone llevar adelante la quinta juntos. A partir de ahí nos pusimos de acuerdo muy bien. Desde su conocimiento y experiencia a lo que la teoría dice, no estaba lejos. El tema es que utilizábamos otro dialecto- cuenta detenidamente Claudia y se enorgullece de la amistad forjada con el viejo viñatero con sangre portuguesa, al que su hijo de 5 años llama “abuelo”.

En el año 2003 todavía retumbaba a lo largo y ancho del país la consigna “¡Que se vayan todos, que no quede uno solo!”. El mismo grito popular que en diciembre de 2001 había provocado la huida en helicóptero de Fernando De la Rúa, un presidente radical que dejaba el poder con 39 muertos sobre sus espaldas.

El clima social seguía siendo espeso. Aún estaban latentes las escenas de saqueos, movilizaciones multitudinarias y cacerolazos por todas partes, cuando una clase media empobrecida y los caídos del sistema ganaron las calles para expresar una bronca generalizada.

En ese contexto de fuerte cuestionamiento a la dirigencia política, un flaco desgarbado, proveniente de una provincia patagónica, ganaba las elecciones con el 22% de los votos, un número sumamente inferior a los índices de pobreza y desempleo.

Desconocido para la mayoría de los argentinos, Néstor Kirchner asumió como Presidente de la Nación el 25 de mayo de 2003 ante la mirada descreída de un pueblo que lo escuchaba afirmar sin titubeos que no dejaría sus convicciones en la puerta de la Casa Rosada.

Para decepción del establishment, su ascensión significó un cambio del rol del Estado en la economía nacional. Se daba inicio a un proceso político

de inclusión de aquellos sectores populares que habían sido fuertemente excluidos durante la década neoliberal del menemismo.

- En la década del 90, el neoliberalismo hizo que las producciones familiares no se incentivarán ni protegieran. La agricultura se veía en una escala totalmente distinta a la nuestra. A partir de 2003 esa visión fue cambiando. Las políticas de Estado comenzaron a fijarse en este tipo de producciones- dice Andrés Aguiar, joven productor de la Isla Paulino que se sumó al grupo de viñateros en esos años.

En esta nueva concepción, el Estado comenzó a implementar distintos programas para promover y fortalecer las producciones a pequeñas escalas, donde entraban los viñateros de la Costa de Berisso.

Sin embargo, al no estar nucleados en una figura legal, los productores se encontraban con limitaciones a la hora de acceder a los recursos económicos y capacitaciones técnicas. Fue a partir de esta necesidad de articulación con el Estado que en el 2003 surgió la idea de conformar una Cooperativa.

- Ya habíamos consolidado un grupo humano interesante. En esa época ya se empezaba a hablar de créditos y subsidios. Como no teníamos peso jurídico para recibir esa ayuda del Estado, la gente de la Facultad nos sugirió hacer una Cooperativa de productores. Ninguno de nosotros teníamos experiencia pero nos pareció lo más viable- cuenta Leonardo Corazza.

En un primer momento la asistencia que recibieron los viñateros provino de los Ministerios de Desarrollo Social de Nación y Provincia. En aquel momento el productor era considerado un sujeto beneficiario de programas sociales. Con el pasar de los años, el acompañamiento del Estado pasaría a depender del Ministerio de Agricultura que a través de su Secretaría de Agricultura Familiar empezó a coordinar los programas y recursos destinados a los pequeños productores, quienes paulatinamente tomaron mayor relevancia dentro de la matriz productiva nacional.

- Este cambio de paradigma fue un salto cualitativo importante- sostiene Adriana González, Subsecretaria de Producción del Municipio de Berisso entre los años 2006 y 2013-. -Fue posible porque se generó otra visión de lo que es la producción rural, que no solamente está ligada a los grandes terratenientes agroexportadores sino también a las pequeñas producciones que servían al desarrollo local y que recuperaban una historia productiva de sectores que habían dejado de ser tenidos en cuenta.

Para la ex funcionaria local nacida en Los Talas, una zona de quintas y viñedos, la reactivación de la actividad vitivinícola se debió principalmente a las decisiones que tomaron los mismos productores.

–El Estado no podía reemplazar la voluntad de ellos, que fueron un paso más en la organización y armaron una Cooperativa en una comunidad donde no había una tradición de ese tipo de estructura en la historia productiva local. Ellos siempre fueron el núcleo que generó el trabajo y el desarrollo, pero con una apertura hacia otros actores que podían fortalecer ese proceso que estaban motorizando- afirma Adriana González.

En ese proceso de apertura hacia otros sectores vinculados a la política aún faltaba dar el paso más importante. Una decisión que significaría un salto cualitativo para posicionar al Vino de la Costa como el producto representativo de la ciudad de Berisso.

A principios de 2004 el grupo de viñateros se acercó al Municipio con la propuesta de llevar a cabo la Fiesta del Vino de la Costa. Ya lo habían hecho unos años antes pero chocaron con la indiferencia y la falta de interés del entonces Subsecretario de Producción, Alberto Amiel.

El cambio de gestión local en 2003, con la asunción de Enrique Slezack como intendente, renovó las expectativas de los integrantes de la Cooperativa en su afán de realizar un evento donde pudieran visibilizar ante la sociedad la silenciosa y lenta recuperación de la actividad.

El responsable de recibirlos fue el nuevo Subsecretario de Producción, Luis Stangatti, quien para sorpresa de los viñateros vio con buenos ojos la innovadora propuesta.

Uno de los representantes de los productores en esa primera reunión, Leonardo Corazza, recuerda las palabras textuales del ex funcionario: “Ustedes pongan el vino y nosotros ponemos la organización”.

La Fiesta era un hecho palpable. En las semanas previas a la primera edición de la Fiesta del Vino de la Costa de Berisso, la incertidumbre y la ansiedad eran el denominador común entre los viñateros.

- Entre nosotros no creíamos lo que estaba pasando. Unos años atrás la

Fiesta era un poco soñar, lo planteábamos en charlas informales. En esos días surgieron todo tipo de preocupaciones. Los más pesimistas decían que iba a ser un fracaso, que no íbamos a vender el vino- relata Corazza.

Unos días antes del evento, las acaloradas discusiones entre los productores giraban en torno a la cantidad de vino que debían envasar para el evento, no lograban ponerse de acuerdo. Para Pancho Domínguez, en ese entonces Tesorero de la Cooperativa, el número estimado para llevar eran 500 botellas. Su argumento se apoyaba en que esa misma cantidad habían vendido en el stand de la Fiesta del Inmigrante del año anterior, ante una multitud de gente que él creía que no se repetiría en los próximos días.

- Me acuerdo que caí en medio de esa discusión. Cuando me dicen que iban a envasar esa cantidad, les digo: “Están en pedo. Es una locura. Van a vender mucho más”. Pancho me contradecía. Entonces les retruqué: “Vamos a hacer una apuesta. Ustedes envasen mil botellas. Si venden menos, les pago un asado a todos los productores. Si venden más ustedes nos pagan a todo el equipo de la Subsecretaría- relata detalladamente Luis Stangatti.

La fecha elegida fue el domingo 4 de julio. El clima acompañó y el sol no quiso faltar a la esperada cita. Las instalaciones del Gimnasio Municipal de Berisso habían sido especialmente adaptadas para los veinticuatro stands con una variada oferta de actividades: Festival Artístico, Muestra Ferial Institucional y Artesanal, Patio de Comidas Típicas, Degustación de vinos, Ciclo de Charlas sobre la producción y Muestra Fotográfica. También se realizaron paseos en lancha por el Delta y visitas a los viñedos guiadas por los productores.

Desde temprano el evento se colmó de gente. A lo largo de la jornada pasaron más de diez mil visitantes, en su mayoría provenientes de la región y localidades vecinas.

A las 2 de la tarde, el viejo Domínguez se acercó silenciosamente a Luis Stangatti y le reconoció:

- Nos ganaste la apuesta.

No había margen para la duda: La Fiesta era un éxito total.

- En esa primera fiesta nos dimos cuenta que el vino estaba latente en la memoria colectiva del pueblo. No se había olvidado. Veías a las personas que agarraban un vasito, lo olían, y rememoraban historias que en algunos

casos llegaban hasta las lágrimas. Se emocionaban por sentir el Vino de la Costa. Eso no sucede ni con el vino más fino que te puedas imaginar- relata Leonardo Corazza y sus palabras se impregnan de orgullo.

La masiva convocatoria de la primera Fiesta del Vino de la Costa significó un fuerte impulso y dio comienzo a nueva etapa donde los distintos actores involucrados en la reactivación de la actividad afianzaron el vínculo entre ellos.

- Pudimos conformar una alianza estratégica con tres patas: la fundamental que son los productores, la Universidad con el aporte del conocimiento y el Estado como facilitador en el acceso a los recursos y el acompañamiento institucional- sintetiza Luis Stangatti.

Los números de las siguientes ediciones de la Fiesta mostraron de manera elocuente la consolidación del producto en la región. Año tras año la convocatoria fue creciendo en número de visitantes, superando en varias oportunidades las 100 mil personas. Además, el evento se extendió a dos días y se amplió la dimensión del espacio físico con la incorporación de una carpa de 1800 metros cuadrados para el patio de comidas y la puesta en escena de más de 130 stands para productores, artesanos e instituciones.

La respuesta a esta incipiente demanda creada por la difusión del evento, con clientes cada vez más exigentes en la búsqueda del vino, solo fue posible por el aumento constante en la producción.

Desde hacía un tiempo, cuando comenzaron con el proyecto, los productores se habían fijado como objetivo el incremento de la superficie implantada. Para ello, destinaron horas y horas de trabajo en las quintas, volteando monte y plantando parras nuevas, conscientes de que el progreso no se vería en lo inmediato ante un cultivo que demora entre cuatro y cinco años en dar sus frutos.

- Había que laburar. Si vos querías tener uva, había que agachar el lomo y meterle al monte. Nosotros estábamos capacitados porque siempre laburamos con la tierra, entonces le dimos para adelante y esperamos que las vides más jóvenes entraran en producción - cuenta Roberto Vérón, hermano de Rubén e integrante de la Cooperativa.

El esfuerzo y la paciencia valieron la pena. Hacia la temporada 2005 la producción de vino en la Costa de Berisso trepó a los 25 mil litros, una cantidad considerablemente mayor a los mil litros de los primeros años, cuando los productores iniciaron la ardua tarea de recuperar la actividad.

Paulatinamente, las metas se iban cumpliendo. Según un relevamiento de la Universidad Tecnológica Nacional (UTN) de ese mismo año, las explotaciones vitivinícolas ascendían a 25 hectáreas.

La capacitación y la asistencia técnica, otra de las claves para el crecimiento de la actividad, nunca dejó de ser una prioridad en la agenda de los viñateros, sobre todo en los más jóvenes, que no tenían un conocimiento sistematizado y una experiencia concreta en el territorio. En 2006 viajaron acompañados por técnicos de la Universidad a Bento Gonçalves, al sur de Brasil, para conocer de primera mano los viñedos ecológicos del país hermano.

Por esos meses se sumaron la Facultad de Ciencias Exactas y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), a través del programa Cambio Rural, para articular líneas de acción e investigación en el terreno costero.

Sin embargo, la mayoría de los integrantes de la Cooperativa coinciden en que el mayor logro colectivo de esa etapa fue cumplir el sueño de la bodega propia.

- Significó un cambio cualitativo en las condiciones de producción y un despegue para la Cooperativa. Pudimos disminuir costos, ahorrar dinero e ideas. Antes cada uno hacía el vino de manera individual y ahora pasábamos a hacerlo en un lugar común - cuenta Rubén Verón, uno de los fundadores de la institución asociativa.

Financiada por el Estado Nacional, la Agencia Española de Cooperación Internacional y aportes propios de los socios, la bodega se construyó sobre el camino a la playa Bagliardi, en unos terrenos que pertenecían al cuerpo de Bomberos de Berisso y fueron cedidos por el Municipio a la Cooperativa.

- Fue un buen gesto de los Bomberos. En ese sentido somos muy agradecidos con la gente de Berisso que siempre su puso la camiseta y nos acompañó. Ese localismo del berissense nos jugó a favor para mostrar lo que hacemos. Tengo la posibilidad de viajar a otros pueblos y no sucede como acá- relata Leonardo Corazza sobre la fuerte identificación que se construyó

entre este producto centenario y los pobladores locales, sin dudas uno de los factores más importantes para entender la expansión de la actividad.

Es una tarde calurosa de noviembre. Durante los fines de semana y feriados Renzo Ruscitti se encuentra en su bodega artesanal de la calle 7, al frente del canal Génova. Es una casa antigua de madera y chapa donde vende sus productos artesanales al público: desde distintas variedades de vino hasta mermeladas e higos en almíbar. El olor dulzón a uva invade el ambiente.

En la semana es imposible dar con él en territorio urbano: se dedica a trabajar las cinco hectáreas de su quinta en la Isla Paulino, donde mantiene cotidianamente seis mil parras de uva y mil quinientas plantaciones de ciruela.

- Hago todo solo, desde las podas hasta el etiquetado de las botellas. Los peones me aburrieron- dice este viñatero solitario y testarudo de 66 años, con cejas tupidas y tez curtida.

Cuando Renzo volvió de Corrientes en 2004, donde vivió por un tiempo largo, dos de sus hijos se habían acercado a la Cooperativa de viñateros con la idea de reactivar la quinta familiar, que supo florecer cuando sus padres Cerafino y Alberta la trabajaban con sus propias manos décadas atrás.

- En ese momento se buscaba mucho el vino porque había poca producción. Tuvimos que trabajar duro porque estuvo mucho tiempo abandonada, incluso como no teníamos una espalda económica para bancar la inversión, tuvimos que salir afuera a hacer unos mangos- cuenta Renzo sobre los inicios del proyecto vitivinícola, mientras se prende otro cigarrillo, el tercero en una hora.

Con un tono de voz altanero, Renzo cuenta que fue uno de los primeros productores que se alejó de la Cooperativa del Vino de la Costa para continuar con su actividad de forma independiente.

- No me cerraba la conducción ni la forma de trabajo. Cuando necesité que me apoyaran, me dieron la espalda. Como no me servía, me largué solo y así no tuve que darle mi parte a nadie. Te digo más: con todas las reuniones que se hacían, era más tiempo perdido de lo que realmente se trabajaba. Cuando me fui, mi producción aumentó en un 20 por ciento y eso repercutió en ganancias.

Otro de los viñateros que no pudo o no supo adaptarse a la dinámica organizativa de la Cooperativa fue Santiago Frezzini, quien junto a su padre Orlando habían formado parte del grupo de viñateros desde el año 1999.

- Fui socio fundador de la Cooperativa. Después seguí solo, no me acostumbré a la forma de trabajo, me gusta estar en un ámbito laboral tranquilo. Soy responsable de lo que hago; bueno o malo el producto, la gente sabe que la elaboración es mía- detalla el joven viñatero sobre las razones de su alejamiento.

En la historia del sector productivo rural de Berisso, no existió una tradición cooperativista fuerte. Ni siquiera en la época de esplendor del vino (durante las décadas del 40 y 50) se planteó la necesidad de conformar un ámbito colectivo que reuniera y organizara a los productores. La mayoría de las familias viñateras producían por su cuenta y de manera aislada. Los únicos vínculos comerciales se daban en la compra de uva en fresco, por parte de los más grandes hacia los más chicos, para aumentar la cantidad de elaboración de vid.

Para Andrés Aguiar, presidente de la Cooperativa durante los períodos 2010-2014, el modelo asociativo no es sencillo y está relacionado con barreras culturales del sistema económico.

- Se deja de pensar de manera individual para hacerlo colectivamente. Vivimos en una sociedad totalmente capitalista, entonces planificar en un todo es difícil. Algunos productores priorizaron no perder la identidad de sus productos porque sentían que traicionaban la tradición familiar.

En la misma línea, Rubén Verón está convencido de que el cooperativismo es una disciplina que se aprende en la práctica.

- Hay diferentes ideas y pensamientos. Diferentes clases de productores. El asunto es respetar las ideas de cada uno. No es fácil. Vos tenés tu idea y querés hacer las cosas a tu forma. Y acá no se trata de vos, sino de todos- explica con firmeza Verón sobre las dificultades de tomar decisiones colectivas.

Así como algunos productores se alejaron de la institución y continuaron elaborando vino de manera independiente, también hubo jóvenes, como Germán Palomino o Heraldó Gomes, que se sintieron atraídos por el espíritu cooperativista y en los últimos años se incorporaron al proyecto colectivo.

Germán Palomino estaba preocupado por su abuelo Oscar. No lo veía bien. La muerte de Alessio, hermano menor y fiel compañero en las tareas de la quinta, lo había afectado fuertemente a sus 75 años de edad.

Desde chicos, Oscar y Alessio fueron muy compinches y unidos. Sus infancias transcurrieron en la quinta de Palo Blanco que su padre Flaviano José Amadeo, un inmigrante italiano que llegó al país escapando de la Primera Guerra Mundial, le compró a un vasco de apellido García en la década del 30.

- Nos vinimos de San Fernando porque tuvimos un problema. Mi viejo tenía mucha plantación allá. Falleció el patrón de la quinta y los hijos le hicieron firmar el desalojo. Al ser tano, lo engañaron. Se quedaron con todo lo que plantó. El día que llegamos a Berisso llovía de una manera... Y la primera noche dormimos en una casita al lado de la quinta, todos tapados con lonas- recuerda Oscar, hoy con 86 años y una contextura física envidiable.

Mientras el padre salía a trabajar de changarín haciendo monte en terrenos cercanos, los hermanos ayudaban a su madre, Beatriz Bonggorno, a mantener la surtida producción familiar: peras de agua, cítricos, ciruelas, caña, mimbre y el infaltable vino artesanal, destinado a consumo propio y pequeñas ventas.

- Tenían una relación hermosa. A partir del shock emocional que significó la partida de Alessio, empezó a venirse abajo. Lo encontraba en la esquina llorando. En cada cosa veía a su hermano. Estaba cada vez peor y su preocupación era qué iba a hacer con el monte- cuenta Germán mientras su abuelo lo observa fijamente con sus ojos escondidos entre la frente y la nariz, un rasgo que heredó su nieto junto a la pasión por el monte.

Ante el delicado estado de salud de Oscar, la familia decidió hacer una consulta con un equipo profesional que les propuso probar con una medicación nueva para frenar la incipiente pérdida de memoria.

- De alguna manera lo usaron como chanchito de la India. Y en su dolor, él aceptó porque le podía servir a futuros pacientes. Gracias a Dios se estabilizó- relata Germán sobre aquellos angustiosos años.

Es una noche calurosa de diciembre. El aire es húmedo y espeso. La charla

transcurre en la casa de Oscar, ubicada en el histórico y pintoresco barrio de Villa Banco Constructor, un conglomerado de viviendas bajas con pasillos y veredas angostas que se entrecruzan formando pequeños laberintos internos.

Emocionado, el nieto recuerda que una vez resuelta la cuestión neurológica, la preocupación familiar se enfocó en el estado anímico de Oscar que veía cómo el monte silvestre avanzaba lentamente sobre su viñedo.

- Cada vez que hablaba con mi vieja me planteaba que teníamos que resolver el tema de la quinta. “Si le sacamos el monte, perdemos al abuelo. Se nos muere de tristeza”- me decía.

El objetivo estaba puesto en recuperar las plantas del abuelo. Había que apuntalar al caído. Tenían a favor la unión familiar, la misma que unos años antes les había permitido levantar cabeza luego del incendio que redujo a un puñado de cenizas la casa, el galpón y la bodega de la quinta familiar.

En 2008 madre e hijo leyeron en el diario local *El Mundo de Berisso* un aviso sobre un curso de vinos organizado por la Cooperativa y el equipo técnico de la Universidad. Entusiasmados con la propuesta, se anotaron y comenzaron a asistir a las capacitaciones. En ese proceso, Germán se fue involucrando cada día un poco más en la actividad vitivinícola. Gracias al contacto directo con productores que fueron pioneros en la recuperación del vino costero, como “el Chango” Galeán y Rubén Verón, incorporó distintos saberes prácticos del oficio.

- En el transcurso del curso, Claudia Sepúlveda fue a conocer la quinta. Empezamos a ver qué se podía recuperar. Cuando me quise acordar tenía una tijera en la mano y estaba aprendiendo a podar las parras del abuelo-cuenta entre risas Germán ante la mirada orgullosa y cómplice de Oscar.

En 2009 Germán dejó la carrera de Agronomía para dedicarse de lleno a trabajar la quinta. La decisión no cayó bien en la familia pero la arriesgada apuesta del nieto, motivada más por el corazón y la rebeldía que por la razón misma, levantó anímicamente a Oscar. Su entusiasmo lo llenó de energías. Empezaron a trabajar juntos los viñedos.

- Algo que me emocionaba y que me movilizaba era que mi abuelo no se vaya de esta vida sin ver su monte resurgir- cuenta Germán y sus palabras erizan la piel.

Sin experiencia en el oficio, Germán admite que el primer año fue totalmente adverso. Sacaron un cajón y medio de uva. A este sombrío panorama, se le sumaba la dificultad para dar respuesta a las numerosas tareas que implicaba recuperar un viñedo. El joven berissense había desmontado pero estaba desbordado para levantar las parras. En ese momento, el apoyo de la Cooperativa fue clave para que el proyecto viñatero no claudicara.

- Una tarde escucho que me silban del monte. Era Rubén Verón. Ahí el tipo vio que me gustaba el monte. Me dijo “mañana vengo con la gente y te plantamos el viñedo”. Al otro día eran doce monos bajando de la camioneta. Fueron cuatro días intensos de laburo. No me olvido más la cara del abuelo, no entendía nada- rememora Germán, que lleva puesta una remera verde con un racimo de uva y la frase “Vino de la Costa Berisso”.

El ejemplo de solidaridad y la mística de los viñateros llevaron a Germán a comprometerse con la Cooperativa. Con solo 24 años y siendo el socio más reciente, asumió como Tesorero de la institución.

- La Cooperativa me enseñó a madurar muchísimo. Pelear por lo que es tuyo y dando discusiones siendo un pendejo.

Luego de cuatro temporadas de arduo trabajo, sin vacaciones y con poco dinero en el bolsillo, el nieto logró el ansiado objetivo: los viñedos de Oscar volvieron a florecer. Hace unos años, cuando el abuelo llegó a las ocho décadas, el lugar elegido para el festejo fue sin dudas la quinta de Palo Blanco. Entrañables amigos de toda la vida se hicieron presentes. Sobraban los motivos para celebrar.

Hubo guitarreadas, asado y, por supuesto, un delicioso Vino de la Costa nacido de una de las parras más viejas de la quinta: plantada hace unos 50 años por José y Oscar Amadeo y recuperada por Germán, la cuarta generación de viñateros del clan familiar.

A principios de 2005, Irene Velarde llamó por teléfono a Luis Stangatti para avisarle que Kevin Caillet Bois, Gerente de Fiscalización del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), llegaría a Berisso en unos días para recorrer las quintas de los productores.

La visita del ingeniero agrónomo se enmarcaba en las gestiones institucionales que habían iniciado en conjunto la Universidad, la Municipalidad y la Cooperativa para lograr que la cepa “*Vitis labrusca* var *Isabella*”, que se encontraba prohibida desde la dictadura de Onganía, fuera reconocida como parte de las variedades permitidas para la elaboración de vino.

- Yo pensaba que cuando este tipo viera las condiciones precarias en las que se producía, porque aún no estaba la bodega y encima había tocado una semana de lluvia que hacía imposible el ingreso a las quintas, nos mandaba a meter presos a todos- cuenta, entre risas, Luis Stangatti.

Luego de recorrer los viñedos del “Chango” Galeán y de la familia Frezzini, en una camioneta especialmente adaptada para el barro del terreno, las reflexiones del representante del Organismo fueron tajantes y dejaron con la boca abierta a los anfitriones:

-Si el INV no aprueba este vino, comete un acto criminal. Este producto es la historia de este pueblo. No podemos no ver eso.

A los meses de la inesperada visita, el Instituto Nacional de Vitivinicultura le otorgó al vino de la Costa la categoría de “casero”. En la práctica, esto significó la inscripción de la Cooperativa como un establecimiento productor de vinos que permitía la entrega de estampillas para su libre comercialización. Además, establecía un tope de cinco mil litros anuales de vino por familia productora.

Se había logrado así el primer paso de una larga disputa, pero aún restaba el reconocimiento oficial de la cepa utilizada en los montes berissenses. Para ello, la defensa del producto y el firme reclamo por volver a ser parte del mapa vitivinícola nacional fueron un leit motiv en los distintos espacios, ferias y eventos donde los viñateros participaban.

Tras intensas gestiones, el INV finalmente accedió a realizar un estudio socio-ambiental de las zonas cultivadas, un análisis de la evolución histórica de la producción de vid en la zona y un censo de los viñedos y familias productoras.

El 12 de junio de 2013 el organismo oficial que regula el sector emitió su veredicto y mediante la resolución N° 23/13, le otorgó al vino berissense el rótulo de “vino regional” por considerarlo “un producto regional típico, con identidad propia” y representar “una alternativa de desarrollo para la

población local generadora de fuentes de trabajo que mejoran las posibilidades de permanencia en el medio productivo, evitando el desarraigo”.

De esta manera, los viñateros lograban el anhelado reconocimiento oficial de su uva, la “Isabella”, como vinífera y la inclusión de Berisso, junto al Partido de Avellaneda, como zonas de excepción para el desarrollo de este tipo de vid. Además, se eliminaba el tope de cinco mil litros de producción por familia y se conseguía la estampilla de libre circulación en todo el territorio nacional.

- Más allá de las ventajas productivas y económicas, la normativa del INV significó una reivindicación a la tradición de decenas de familias de la zona, a la historia de los viñateros y al esfuerzo enorme que se venía haciendo para recuperar ese legado- relata Andrés Aguiar, en ese entonces presidente de la Cooperativa.

Las críticas no tardaron en llegar: los grandes bodegueros de la región de Cuyo pusieron el grito en el cielo ante la nueva legislación. Los ataques fueron de los más diversos: desde que era un “vino k”, pasando por el argumento de una “competencia desleal” y hasta llegaron a decir que la decisión rebajaba el estándar de calidad de los vinos argentinos, que resentirían las exportaciones al mundo.

Incluso el lobby de las corporaciones vitivinícolas llegó al Congreso de la Nación. La senadora radical y ex Ministra de Economía de Mendoza, Laura Montero, presentó un proyecto de resolución expresando su rechazo y preocupación por la resolución 23/2013 del INV.

“Es un verdadero retroceso para la vitivinicultura nacional que compromete el nombre que nuestro país se ha sabido ganar en el mundo. Pido al Gobierno nacional que revea esta decisión porque la puerta que se abre es inconmensurable ya que podemos perder mercados y reconocimiento internacional” fueron los argumentos de Montero durante la sesión en el Senado, quien además contó con el apoyo de su compañero de bancada, Ernesto Sanz.

- Las corporaciones de Cuyo siempre fueron enemigos acérrimos del Vino de la Costa. Todos sabemos cómo se manejan los patrones del campo, no solo es la soja. Ojo que el rechazo no llegó desde los pequeños productores, que son nuestros hermanos. Ellos también la pelean día a día contra las

grandes bodegas que no permiten que los de abajo levanten la cabeza- cuenta Leonardo Corazza.

Ante las soberbias agresiones de los que siempre se creyeron dueños de la verdad, los viñateros respondieron con sus mejores armas: esfuerzo, pasión y sacrificio. Valores nobles que les permitieron recuperar una actividad que estuvo al borde la extinción.

Al fin y al cabo, sabían que no estaban solos en esta disputa librada contra grandes intereses económicos. El peso de la historia cultural de un pueblo estaba de su lado.



Imágenes de la 13° Fiesta del Vino de la Costa
Fuente: Área de Prensa y Comunicación del Municipio de Berisso





Defender la producción en tiempos adversos

“Ya me compré un patero de la Costa

Allá...en la Isla Paulino, dulzón...”

“Mi Caramel Machiato”. Indio Solari

Es una mañana fría de marzo. Con las manos en los bolsillos de la campera, Roberto Verón camina lentamente debajo de la sombra que dan los parrales. Cada dos metros se detiene, arranca alguna de las pocas uvas maduras que cuelgan y se la lleva a la boca.

- Este año la cosecha no fue buena. Cuando estaba verde, el racimo estaba hermoso. El problema es que no madura de manera regular. Se seca rápido. Para mí le estamos errando en el tiempo de la curada- dice con voz ronca Roberto y se queda pensativo observando de cerca un brote.

Desde hace ocho años, el hermano mayor de la familia Verón mantiene la quinta del viejo Ricci. Según sus registros, la producción cayó en las últimas temporadas. De un promedio anual de 10 mil kilos de uva bajó a cinco mil, llegando el último año a solo doscientos cajones que se vendieron en fresco al mercado.

Con tono didáctico, Roberto atribuye la magra cosecha a la relación de las cambiantes condiciones climáticas y el tiempo de aplicación del producto químico utilizado para proteger las vides de hongos y plagas.

- Cuando estaba floreciendo, curé la planta y las lluvias y las heladas atrasaron la salida del fruto. Entonces, lo curé de vuelta. Me apuré y mirá como quedó: bien negrito. Ahí me di cuenta que el mancozeb (fungicida agrícola que se aplica para proteger el cultivo de plagas y enfermedades) lo quemó. Para este año le voy a echar una manito de entrada nada más- explica Roberto mientras sostiene con su mano uno de los pocos racimos que quedan en la parra.

En medio de las hipótesis de Roberto, Raúl Ricci interrumpe el riego del rosedal del patio y se acerca caminando con su bastón. Pareciera que hubiera escuchado hablar del tema y no pudo con su genio. De forma categórica, tira sus años de experiencia en el tema.

- Está bien que el clima cambió. Antes el invierno era invierno y el verano era verano. Ahora no sabés en qué temporada estás- sentencia el viejo Ricci.

Mientras apoya el bastón a un costado, se sienta en un banco rústico de madera, toma una bocanada de aire y continúa con su relato.

- Cuando brota la parra a fines de octubre, mientras menos lluvia y rocío haya, menos posibilidades de pestes. Lo mismo sucede con ese sol fuerte, rabioso, ese calor que abomba a uno mismo, a la parra tampoco le hace bien. La planta necesita de esa brisa sana que sopla a la noche, ese vientito seco. Antes no teníamos estos problemas. Por eso nosotros nunca pusimos mancozeb. Era todo con cal.

Este tipo de modificaciones climáticas a las que hace referencia Raúl se profundizaron en los últimos años. Invisibles para el cotidiano de las personas, han perjudicado el ecosistema de la ribera de Berisso y representan una de las mayores preocupaciones para los viñateros, ya que influyen negativamente en la maduración de la uva y en la concentración de azúcares que son los precursores del alcohol en el proceso de fermentación del vino.

Para Claudia Sepúlveda, técnica de la Cooperativa, en el último tiempo también han aparecido nuevas enfermedades que afectaron seriamente el rendimiento de la producción.

- Además hubo casos de enfermedades fúngicas que siempre estuvieron como la “Antracnosis” pero que su daño se vio en las últimas cosechas. O una plaga como la Lobesia Botrana, que es una mariposa nocturna que nos trajo grandes dolores de cabeza- enumera la técnica.

Ante este panorama, Claudia explica que con algunos productores vienen probando métodos alternativos de aplicación para mantener sanas las plantaciones.

- Ellos venían con métodos de contacto, que son preventivos. Antes de que el hongo ataque, la planta tiene una barrera. El tema es que si llueve hay que volver a fumigar. Lo que propusimos son productos sistémicos que entran por la hoja y tiene una protección desde adentro de la parra.

Otro de los factores externos que actualmente afectan la productividad es el desmonte de la Isla Paulino. Las obras de dragado realizadas para el acceso a la Terminal de Contenedores del Puerto significaron un impacto ambiental irreversible para la zona.

- Una de ellas fue la migración de palomas y zorzales que atacan con mayor precisión los viñedos- sostiene la técnica- e implica una merma importante en la producción.

Osvaldo Murgia, productor de vino en la Isla, sufrió en carne propia esta transformación del monte y los humedales. Su quinta fue una de las tantas hectáreas afectadas por el “refulado” (el depósito de lo extraído del fondo del Canal Río Santiago) que contaminó gran parte del monte ribereño.

- Hay más de 300 plantas de mi quinta que las arrasaron. Tiraron todo el barro arriba y se quemó todo. Hay mucho monte que desapareció. Estuvieron 200 años tirando petróleo al fondo del río y lo vuelcan a la Isla sin ningún tipo de tratamiento. Estuve un año sin poder ir porque los tipos dragaron y utilizaron los mismos canales naturales para desagotar el barro. Hoy no crece nada donde tiraron todos esos metales y sustancias. Árboles inmensos se secaron. Lo único que queda son los criaderos de mosquitos, porque el agua se estanca cuando el río baja- describe con crudeza el viñatero acerca de los daños irreparables al ecosistema natural donde crece la uva “Isabella”.

- Ahora estamos vendiendo uva en fresco, eso nos zafa un poco. Pero la venta viene mal. Primero no había vino, después recuperamos la producción y ahora se nos complica para poder venderlo. Las cosechas van quedando ahí en la bodega- afirma “el Chango” Galeán sobre una de las problemáticas actuales.

La falencia en la comercialización del vino es una preocupación que aparece en las respuestas de todos los asociados de la Cooperativa, mientras que la acumulación del producto sin poder venderse significa una merma en los ingresos económicos de los productores.

- Como grupo tenemos que hacer una autocrítica. Nos encontramos con factores que no pudimos superar. En Berisso se vende, el tema es sacarlo de

la ciudad, buscar otros mercados. El que produce no puede salir a vender, ese es el problema. Hicimos capacitaciones en venta pero no funcionó- dice Leonardo Corazza.

En los últimos años, esta problemática ocupó un lugar central en la agenda de los productores y el equipo técnico de la Universidad, quienes generaron distintas propuestas para revertir la escasa venta del vino de la Costa, como fue el proyecto “Canasta de alimentos con identidad territorial” que consistía en la venta de distintos productos artesanales elaborados en la región, pero no tuvieron el resultado esperado.

- También hicimos talleres grupales donde trajimos experiencias innovadoras de comercialización. Vinieron más de 50 pequeños productores de otras regiones con la idea de ver cómo se mueven en otros lugares- dice Irene Velarde. Y agrega:

- Lo peor que puede pasar es quedarse en el “no se puede”. Se tienen que involucrar y comprometerse en una estrategia de comercialización.

Luego de la recuperación y el crecimiento de la actividad, los productores no lograron que el Vino de la Costa se transformara en un producto de consumo cotidiano en la región. Son contados, y también pocos conocidos por la comunidad, los comercios urbanos que lo exhiben en sus góndolas. Aquella persona que quiere comprar una botella tiene que viajar 30 kilómetros hasta la bodega de la Cooperativa para conseguirla. Solo un puñado de bebedores, los “más fieles y militantes”, recorren esta distancia, lo que no permite ampliar la clientela.

Para conquistar otros mercados y superar esta limitación, los productores se encuentran ensayando una propuesta, acercada por el área de Extensión de la Facultad de Agronomía, de probar con otras variedades de cepa a la tradicional “Isabella” y así diversificar la oferta.

- Si nosotros tuviéramos algunas vides que se puedan adaptar al territorio de Berisso, podríamos generar estrategias de mezclas. Esto es implantar injertos de variedades como Bocnuac o Chardonnay en la piel de la “Isabella”. El resultado te lo digo en cuatro años- cuenta Irene Velarde.

Otra de las dificultades que atraviesa la Cooperativa tiene que ver con la organización administrativa. Según la propia mirada de los asociados, todas las tareas relacionadas a la gestión (registros de prácticas en los viñedos, elabo-

ración de libros de actas, notas institucionales ante el INV) nunca estuvieron entre sus fortalezas y forman parte de las materias pendientes.

De hecho, el tema principal de una de las últimas reuniones fue el atraso de la presentación de los balances anuales de la Institución ante los organismos del Estado. Esta irregularidad les generó en el último año una traba significativa para las proyecciones de crecimiento, ya que “sin los papeles al día” no pudieron gestionar ningún tipo de subsidio o crédito estatal.

- Tenemos que estar preocupados por la uva. Vengo a discutir cómo hacemos para conseguir la gente para todo el trabajo que tenemos en el monte. No quiero perder el tiempo en estas cosas- se quejó uno de los asociados luego del encuentro, dejando asentado su cansancio de lidiar con cuestiones ajenas a la producción.

Para Irene Velarde, quien ha vivido de cerca la reactivación de la actividad, una causa de los problemas de la Cooperativa tiene que ver con las profundas transformaciones que han experimentado sus integrantes desde el punto de vista organizacional.

-Hay que entender que venían de trabajar en la informalidad. Cada uno en su quinta, de manera muy precaria, sin obra social ni aportes. Pasar de esa situación a manejarse bajo reglas del cooperativismo donde hay que presentar facturas para todo es un cambio de escala importante- dice Irene y sus palabras intentan matizar y comprender los tiempos de adaptación a una nueva realidad productiva y laboral que muchas veces desbordó la capacidad de respuesta de los productores.

Los últimos rayos de sol amainan en la tarde de cosecha de la quinta de Germán Palomino, ahora interrumpida por la crecida del Río de La Plata.

- Acá, el único patrón es el río- sentencia Leo Corazza que vino a dar una mano en la recolección manual de vid, algo que hubiera sido imposible para una sola persona.

Luego de ajustarse el sombrero de mimbre que lleva atado al cuello, Germán apila cuidadosamente los 30 cajones repletos de uva “Isabella” que serán entregados al día siguiente a un comprador del Mercado Regional de La Plata,

sitio que concentra la venta de frutas y verduras que luego el ciudadano encuentra en las verdulerías y almacenes de su barrio.

El sol termina de esconderse. Finalizadas las tareas y con la oscuridad de la noche encima, Germán descorcha una damajuana de tinto seco y le da play a un disco de Los Redondos.

- En este lugar te desconectás de todo. Te olvidás de todos los problemas de la semana- dice Germán, quien intercala su oficio de viñatero con los turnos rotativos de su trabajo en la empresa Siderar de Punta Lara.

Luego de unos cuantos vasos de vino nacido de su propia viña, la preocupación por las problemáticas actuales la Cooperativa se adueña de sus pensamientos.

- No quiero ser más la historia. No quiero que solamente nos vinculen a los productores con una parte de la historia de Berisso- afirma sin tapujos Germán. En sus palabras se desliza una mirada puesta en el futuro, en el crecimiento de la producción y la posibilidad de convertir a la actividad en un proyecto viable desde el punto de vista económico.

- Tenemos que superar los problemas que estamos pasando. Y para eso necesitamos sumar nuevos asociados, renovar con gente joven con ganas de progresar- completa la idea Germán.

El entusiasmo del joven viñatero para revertir el mal momento que está pasando la actividad contrasta con el desgaste de aquellos cooperativistas como el “Chango” Galeán o Juan Carlos Godoy, que viven exclusivamente de la producción rural. De hecho, una de las estrategias que creció en los últimos años ha sido la diversificación a otras ramas productivas (cítricos, madera, mimbre) que les permitió compensar las disminuciones de los ingresos económicos por la pálida venta de vino.

- Yo ya hice la prueba. Planté más viñedo pero no lo podés atender, porque no hay tecnología. No se puede meter un tractor en nuestro terreno, todo hay que hacerlo manual. Y otro tema es que necesitás manejar mucha gente pero la poca rentabilidad no alcanza para mantener a un empleado con un buen sueldo. Hoy los jóvenes eligen otros trabajos con mejor paga- relata con un tono de frustración “el Chango”, quien siempre apostó por la expansión de la producción para mejorar sus ingresos.

Al viñatero nacido en Bolivia e integrante de la camada de productores que

a finales de la década del 90 se propusieron recuperar el Vino de la Costa, se lo nota cansado, sin mucho ánimo de seguir poniéndole el cuerpo al monte.

- Da para comer pero no para hacer dinero- sostiene “el Chango”.

Luego de un prologado silencio, agrega:

-El problema es que no se incorporan productores jóvenes. No hay un entusiasmo como el que tuvimos nosotros en su momento. Prefieren trabajar y cobrar a fin de mes y acá es por año. Se van a la ciudad, eso quiere decir que también mejoraron las oportunidades.

En este punto, aunque sea con sensaciones y expectativas contrapuestas, “el Chango” y Germán coinciden en el diagnóstico sobre una de las principales razones del estancamiento de la actividad vitivinícola.

Quizás, uno de los desafíos pase por encontrar las estrategias que contagien y acerquen a esa sangre joven tan necesaria para el espíritu cooperativista. El mismo que permitió el crecimiento de la última década y hoy necesita un empujón para despertar y seguir construyendo historia y cultura.

Es una mañana fría de invierno, el viento se apodera de los primeros días de julio. En un almacén céntrico de Berisso, una señora mayor, presuntamente la dueña, le saca charla a una clienta del barrio, una chica bajita, de unos veintipico de años.

- ¿Vas a la Fiesta del Vino este finde?- pregunta la señora, curiosa.

- No creo. No me gusta mucho el vino- responde la chica, sin mostrar mucho interés.

- No solo hay vino. Hay muchas propuestas. Nosotros vamos a dar una mano en el stand de comidas de la Escuela Agraria- insiste la señora mientras le cobra.

En el frente del comercio, como en tantos otros de la zona, un afiche de gran dimensión, donde resalta el color violeta de la uva, invita a la comunidad a la 13° edición de la Fiesta del Vino de la Costa. En los días previos la difusión es intensa.

Aunque el evento popular ya está instalado en la cotidianeidad de los berissenenses, y también en las ciudades vecinas, el cambio de sede debe ser comunicado.

Por primera vez, la fiesta se muda del Gimnasio Municipal al Playón de la Terminal de Contenedores del Puerto, al lado de la histórica calle Nueva York.

El clima acompaña durante el primer día de la Fiesta. Es una tarde de julio nublada, pero sin frío ni viento. Los organizadores pueden respirar tranquilos. Por la época del año, las lluvias y las bajas temperaturas son frecuentes y en ediciones anteriores influyeron en la disminución del público.

Las entradas al predio central son dos. Una por la avenida de doble mano que culmina en la Terminal de Contenedores, donde se ingresa con vehículo. La otra por la calle Nueva York, por la cual acceden las personas que llegaron a pie.

Esta última es la más concurrida. Los cientos de visitantes conforman una gran marea humana que avanza a paso lento sobre el adoquinado. Pasando las instalaciones del mítico Hogar Social y el mural que sintetiza la gesta histórica del 17 de octubre, un stand de la Confederación de Trabajadores de la Economía Popular (CTEP) da la bienvenida con pan casero recién salido del horno. Una señora, caderona y en ojotas, entra y sale a gran velocidad de un pasillo del conventillo cargando bandejas de facturas que renuevan la oferta de la mesa.

Distribuidos en doble hilera a los costados de la Nueva York, son más de 60 los puestos y stands instalados en el perímetro de la carpa principal. Unas cuatro cuadras con propuestas gastronómicas y productivas de las más diversas: chocolates caseros, carteras de cuero, sahumerios, quesos y fiambres regionales componen parte del paisaje.

El inconfundible humo del choripán se mezcla con el aroma que sale de los discos de arado donde se cocinan a fuego lento unas exquisitas bondiolas acarameladas con cerveza y vegetales. Como en toda fiesta popular, las camisetas azules y blancas del lobo y las celestes de Villa San Carlos se multiplican por todas partes.

- Lo que está pasando con esta cantidad enorme de gente es un impulso. Desde hace un tiempo nos venimos organizando para reactivar el barrio con la Fiesta del Adoquín y otras actividades. La intención es que entre todos podamos explotar la historia que tiene esta calle- cuenta Fernanda, una de las tantas vecinas que aprovechó la ocasión para hacerse de unos mangos

extras con la llegada de tantos visitantes. Detrás de su stand con platos dulces, asoma el arco de “La Mansión de los Obreros”, un conglomerado de edificaciones donde dormían los descamisados de los frigoríficos.

Sin dudas, la decisión de llevar el evento a un lugar tan emblemático para la identidad local fue acertada. Por un lado, renovó los aires de una Fiesta que en las últimas ediciones se había estancado en convocatoria, luego de años de crecimiento. Además, profundizó la apertura hacia otros sectores productivos y culturales (vendedores ambulantes, artesanos, vecinos) que tienen la posibilidad de exhibir sus productos ante miles de personas. Una característica que estuvo presente desde los inicios de la Fiesta y que habla de la generosidad de los viñateros como organizadores.

Superadas las tentaciones gastronómicas de los alrededores, se encuentra el predio del Puerto donde se instaló la carpa central, con una dimensión pensada para multitudes: 70 metros de largo por 40 de ancho.

En su interior, el ambiente es denso y caluroso. Más de ciento cuarenta gazebos distribuidos en cuatro pasillos le dan color a la variada oferta productiva que va desde mieles caseras hasta canastas de mimbre. Hay productos y artesanías para todos los gustos.

Montado en el centro de la escena, el puesto de la Cooperativa del Vino de la Costa es uno de los más concurridos. Tiene un estilo rústico y consta de tres piezas. En el medio, dentro un cubículo de madera, un joven productor llena vasitos de plástico con distintas variedades de vino que extrae de la canilla de un tonel de acero inoxidable, con capacidad para cincuenta litros.

- Así te lo servían los viejos de la zona cuando ibas a la quinta. Se me pianta un lagrimón cuando veo esto- cuenta un señor canoso, visiblemente emocionado, mientras prueba un tinto seco.

A los costados, los dos puestos no dan abasto con las personas que se acercan a comprar. El ritmo es frenético. En uno de ellos, Leonardo Corazza le explica a una señora las distintas variedades. Por momentos, se forman filas de más de diez personas. El volumen de la música está altísimo y exige que las personas griten para poder comunicarse.

- Siempre planteamos que el escenario con los espectáculos musicales estén en otro ambiente. Nunca nos hacen caso- se queja Leo mientras sigue despachando botellas de vino.

En el patio de comidas, contiguo al pabellón principal, la fila para probar las empanadas salteñas, freídas en el momento, desbordan el stand. El shawarma de la colectividad árabe es uno de los más buscados. A un costado, dos señoras hacen guardia para ocupar un asiento en las mesas, también llenas. Ante la falta de espacio, un avivado trabajador municipal manda a que traigan tablones de madera para colocarlos afuera de la carpa. La gente le agradece y se sienta a disfrutar de las delicias regionales.

Los productores se organizan en dos turnos. Van rotando para que todos puedan descansar un rato. Muchos están acompañados por sus hijos y esposas. A los más veteranos, como “el Chango” Galeán o “el Petiso” Godoy, se los nota exhaustos. Los viñateros más jóvenes toman la posta en una carpa repleta de visitantes ávidos de llevarse el producto de sus viñas.

Según los datos de los organizadores, más de cien mil personas visitaron a lo largo de los dos días que se extendió, la 13° edición de la Fiesta del Vino de la Costa. La convocatoria y las ventas superaron todas las expectativas.

El éxito y la multitud de gente significaron un fuerte respaldo a los productores. A principios de 2016, algunos funcionarios locales de la gestión que asumió el 10 de diciembre del año anterior, a cargo del intendente Jorge Nedella, pusieron en duda la realización del evento. Los argumentos, conocidos: la falta de recursos del Estado para financiar los costos de la Fiesta.

En distintas charlas informales previas al evento, algunos viñateros habían expresado su incertidumbre y preocupación ante la ausencia de respuestas por parte de las nuevas autoridades en el área de Producción. Lo cierto es que el Municipio finalmente tomó la racional decisión de acompañar esta fiesta popular que desde hace años forma parte de la cultura e identidad local.

Y la gran cantidad de gente que se acercó fue sin dudas una victoria para los productores, un reconocimiento de una sociedad que fue testigo del trabajo y esfuerzo de este grupo de viñateros que pusieron en lo más alto a una actividad tan importante para la historia cultural local.

La llegada de un gobierno neoliberal puso en alerta a los productores del

Vino de la Costa. Una de las primeras medidas del presidente Macri fue la eliminación de las retenciones a los grandes grupos agroexportadores.

El combo de transferencia de recursos se completó con una devaluación del cuarenta por ciento que implicó mayores ganancias para los sectores más ricos del campo y, al mismo tiempo, perjudicó a los pequeños productores con el aumento de los insumos.

A esto hay que sumarle el vaciamiento de las políticas públicas destinadas a promover el desarrollo de las producciones en pequeñas escalas. El desmantelamiento de la Secretaría de Agricultura Familiar y los recortes presupuestarios en el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) pusieron de manifiesto la visión que tiene el nuevo gobierno sobre el rol del Estado en la economía.

- Ellos se apoyan en la teoría del derrame. Piensan que si las grandes empresas tienen una gran rentabilidad se va a generar una riqueza que luego se derramará a los sectores de menos recursos, a los de abajo. Esos sectores liberales hoy están empoderados- afirma Irene Velarde.

Este retorno a un modelo neoliberal donde el mercado fija sus propias reglas, profundiza las desigualdades y fragmenta los territorios rurales en regiones eficientes y no eficientes. Los primeros, considerados competitivos y representados en los grandes terratenientes de la Sociedad Rural han sido beneficiados con la quita de impuestos.

Dentro de la última categoría, aparecen las producciones de la agricultura familiar, como el sector de los viñateros de Berisso, que comienzan a ser ignorados por el Estado luego de una década de fuerte acompañamiento.

- El gobierno anterior nos ayudó mucho a nosotros. Como productores agropecuarios, tenemos obra social. Ahora tenemos una incertidumbre de lo que vaya a pasar- relata con preocupación Juan Carlos Godoy.

La nueva coyuntura económica, con una caída del salario de los trabajadores, despidos y retracción del consumo interno, comparte similitudes con la década del 90. En ese momento, el monte profundo fue una alternativa ante la falta de oportunidades laborales. Así comenzó la recuperación de la actividad, con productores que se fueron involucrando lentamente, muchos de ellos sin experiencia ni conocimiento.

Hoy la adversidad los encuentra parados sobre otra realidad. Han recorrido

un trayecto que transformó para siempre sus subjetividades. Las ilusiones y las expectativas de progreso de cada uno de ellos no son las mismas de aquel solitario productor, metido en su propia quinta.

Pasaron por la experiencia colectiva de organizarse y formar una Cooperativa. Aprendieron a vincularse con instituciones públicas y negociar con actores políticos. Desafiaron a las corporaciones del sector, demostrando que se puede sostener un proyecto alternativo de producción. En fin, hay un crecimiento humano que no tiene vuelta atrás y no hay gobierno que lo pueda doblegar.

Aquel que crea que el viñatero de Berisso se rinde fácilmente seguramente nunca probó ni siquiera un sorbito de su Vino de La Costa.

Diseño Gráfico
Manuela Carrizo

Ilustraciones
Leonel Santa Escobar

BERISSO BRINDA CON VINO PROPIO

CRÓNICAS NACIDAS AL PIE DE LA VIÑA

A mediados de la década del 90, la actividad viñatera en el monte ribereño de Berisso estaba al borde de su desaparición. Solo un puñado de familias lo seguían elaborando. Atrás, en la nostalgia de los recuerdos, habían quedado los años de esplendor, cuando se llegaron a producir en la zona un millón de litros de vino.

Bajo ese panorama adverso, una camada de productores rurales se propuso recuperar esta tradición cultural para la región. La tarea no fue sencilla. Tuvieron que levantar viñedos con largos años de abandono. No solo lo lograron, sino que con mucho esfuerzo y organización colectiva volvieron a colocar al Vino de La Costa en el mapa productivo nacional, provocando la desmedida reacción de los grandes bodegueros de Cuyo.

Las crónicas de este libro se sumergen en las historias de vida de los viñateros de Berisso, indagando en sus memorias para trazar un recorrido histórico de este oficio artesanal que tiene sus orígenes a finales del siglo XIX, con la llegada de los primeros inmigrantes europeos.

Por medio de los testimonios de sus protagonistas, **BERISSO BRINDA CON VINO PROPIO** se propone contar los vaivenes de una noble actividad que, al igual que el destino de la ciudad que la cobijó, supo de alegrías y tristezas, de épocas doradas y décadas de abandono.

Es un relato que también posa su mirada en el presente, en las expectativas de los integrantes de la Cooperativa de La Costa que, ante una compleja situación productiva y un contexto económico desfavorable, se organizan en la defensa del crecimiento de los últimos años y discuten la mejor estrategia para expandirse hacia otros horizontes.

Un viejo y sabio productor dijo alguna vez que a Berisso “se lo conoce por el peronismo, los frigoríficos y el Vino de La Costa”. Este libro nació, de alguna manera, intentando rendir homenaje a esa frase tan cargada de identidad e historia colectiva.

