

La uva y sus posibilidades de cultivo en grande escala en Costa Rica

Puede la uva convertirse en un cultivo permanente en Costa Rica?. Esta es la pregunta que durante mucho tiempo se han hecho centenares de personas. Las parras que vemos de cuando en vez en los jardines y en los huertos son apenas simples adornos, bellos motivos de decoración. Pero no hemos querido ver en los parrales un cultivo con vistas a convertirlo en una gran fuente de producción, como lo es en los países del mediodía y del Centro de Europa, o como ocurre en Chile la Argentina y California y pronto será también en Colombia, en cuyo hermoso valle del Cauca realiza el notable Dr. Ciro Molina algunos de los experimentos más notables que para la aclimatación intentado.

Quienes han viajado a Puntarenas recordarán que más allá de Orotina, cerca de la Ceiba, un español, don Luis Martínez Alfí, hizo un ensayo en escala más que considerable, para plantar los parrales que cubrían varias manzanas. Don Luis gastó muchos miles de colones y tuvo que desistir de sus empeños. Hoy aquellos parrales abandonados hablan del esfuerzo de un hombre que soñó hace varios años con una industria próspera para nuestro país.

Sin embargo, lo que no se logró en el Pacífico, se está logrando en la vertiente del Atlántico, en tierras pertenecientes al Instituto Inter-Americano de Ciencias Agrícolas de Turrialba, es donde el doctor Fennell ha venido trabajando por espacio de más de tres años, en la aclimatación de especies de uva que se adaptan a las condiciones de nuestro país, y sus experiencias ya están diciendo a las claras que está Costa Rica ante una nueva posibilidad de explotar este renglón agrícola e industrial.

LA UVA TROPICAL PROGRESA

Con este título publicaba el Dr. Joseph L. Fennell, en "La Hacienda", entrega de Agosto de 1947, un interesante estudio en el que resume sus experiencias realizadas en Turrialba. Ese trabajo ha sido reproducido bajo el Número 28 de las Publicaciones Técnicas del Instituto de Turrialba y de él extractamos estos párrafos:

LA UVA TROPICAL PROGRESA

¿Uvas, viñedos, producción de vinos en nuestro trópico caliente y húmedo, Por

mucho tiempo estuvimos preguntándonos si esto sería posible. Hay que reconocer que la perspectiva era desalentadora, y que es sólo ahora cuando existe motivo para tener esperanzas.

La ciencia de la hibridación aplicada a las especies silvestres tropicales está alcanzando éxito donde fracasaron otros sistemas. Por medio de ella, una nueva clase climática de uvas cultivadas ha surgido. Estas, bien podemos designarlas como las variedades de los trópicos húmedos.

Con el progreso de esta nueva clase tropical de variedades mejoradas, la perspectiva de una viticultura próspera en los climas cálidos y húmedos está cobrando un aspecto radicalmente distinto. El horizonte se muestra tan brillante, así como antes era oscuro y desalentador. Los viñedos para frutas frescas y buenos vinos están, sin duda, al alcance de muchas regiones cálidas donde antes esto se consideraba imposible; uvas frescas de Panamá, Sumatra, la China meridional, el África y el valle de Amazonas, parecen ahora una posibilidad práctica.

Quizás los lectores encuentran un poco confusa esta cuestión de la uva "tropical", ¿Qué es, y en qué se diferencia de las otras clases? O tal vez se pregunte, si las clases cultivadas que se ven en los huertos tropicales no pertenecen a este grupo llamado "tropical". Para esto último, la respuesta es categórica: no forman parte de dicho grupo.

El grupo tropical de variedades de uvas es un desenvolvimiento horticultural reciente, de algunas especies silvestres de las regiones cálidas y húmedas. De los pantanos, márgenes de ríos, y de la selva, vinieron los primitivos progenitores de las nuevas variedades. Por esta razón, son incomparablemente más adaptables al ambiente tropical, cálido y húmedo. Para el mejoramiento de la calidad de esta fruta, se le inyectó una pequeña porción de la sangre de las mejores variedades culti-

vadas de climas templados. Estas nuevas variedades no han sido aún presentadas al público, y por lo tanto no se encuentran en viñedos particulares.

Todas las variedades de uvas cultivadas, que se conocen hasta este momento, pertenecen a los climas templados. Sus especies originales, silvestres, la *Vitis vinifera* del Viejo Mundo, junto con la *V. Labrusca*, *V. Vulpina*, *V. Aestivalis*, etc. de las secciones más frescas de Norteamérica, constituyen la base de las uvas cultivadas en el mundo; anteriores y distintas a las nuevas clases de que hablamos. Aquéllas requieren un período frío de inactividad y sus descendientes, al igual que ellas, no pueden prosperar con una separación radical de esta necesidad innata. Cuando se plantan en los trópicos, se convierten en extranjeros mal adaptados, que tratan vanamente de ajustarse a violentas diferencias de clima y ambiente. Por esta razón, si no por otras, la viticultura en la zona tórrida no está más adelantada hoy día que lo estuvo hace cuatrocientos años.

Con las nuevas variedades tropicales el caso es muy distinto, gracias a que se inició el cultivo con valiosas especies indígenas. Estas vides silvestres, aclimatadas, han tomado la iniciativa, y, por fin, estamos en el camino directo. La uva grande, Calloosa (*Vitis shuttleworthii*), de las áreas pantanosas del sur de la Florida, y la Agra (*V. tillaefolia*), un bejuco selvático de la América del Sur y Central, han dado origen a algunas descendientes raras y valiosas.

Considerándolo fundamentalmente puede decirse que contamos ya con el viñedo tropical, y que la perspectiva de viticultores prósperos en muchos países cálidos y húmedos está convirtiéndose rápidamente en una realidad palpable y grata.

Aunque se ha alcanzado un gran adelanto, no se desea dar la impresión de que estas nuevas variedades constituyen ejemplares completamente perfeccionados. Son variedades con buen sabor y productivas, pero no son las mejores del mundo. Una perfección completa y final, apenas podría esperarse de una labor que hace tan sólo once años que comenzó con tipos silvestres, casi incomedibles.

Pero si recordamos que las variedades, relativamente recientes, de los viñedos

norteamericanos deben sus buenas cualidades actuales a no menos de 120 años de joramiento agrícola, y que las del Viejo Mundo a no menos de cincuenta veces ese tiempo, no debe ser difícil de alcanzar un punto de vista razonable.

Estado actual del desenvolvimiento

Para dar mayor claridad al asunto, vamos a revisar el desenvolvimiento de esta fruta en su lucha ascendente desde la selva al huerto. Esto puede describirse en cuatro amplias etapas, como sigue (1) Exploratoria: determinar los problemas, y reunir la mejor materia prima. Esto por lo general requiere varios años. (2) Cultivo de los híbridos: propagación y más extenso ensayo de las mejores selecciones híbridas (de la primera y segunda generación) para formular un plan de acción futura. Generalmente esto toma ocho años con la uva. (3) Refinamiento para usos especiales. Esto suele necesitar de cinco a diez años, o más. (4) Propagación en gran escala, y extensa diseminación y ensayo por el público. Explotación comercial de las mejores variedades.

Por lo anterior, es evidente que cualquier cosa comparable a un producto terminado, o a un desarrollo hortícola superior de la uva, no podría esperarse en menos de 18 años. Haciendo un cálculo conservador, podemos decir que estamos ahora llegando al final de la segunda etapa.

En sentido general, la uva tropical cultivada es un hecho consumado, aunque en la labor de su perfeccionamiento tengamos aún que determinar algunos valores e incógnitas. Pero la uva, hasta aquí confinada en un sentido práctico a los climas templados, tiene ahora una representación tropical.

Para dar un resumen más detallado de las nuevas variedades, podemos mencionar algunas de las cualidades que se han logrado ya. Su adaptación al calor y a la humedad durante todo el año, en combinación con copiosas lluvias anuales y ligero cambio de estaciones, ha sido el valor compuesto que costó más trabajo incorporar a los nuevos híbridos. La perfecta adaptación de las especies silvestres tropicales, combinada con frutos de

superior calidad y tamaño de las variedades cultivadas, ha sido un equilibrio raro y difícil de obtener.

Una buena adaptación y alta producción son siempre cualidades importantes, pero, ¿cómo comparar la calidad para postre de las nuevas variedades con algunas de las bien conocidas de los climas templados, por ejemplo, la Concord, Tokay o la Thompson sin semillas?

Dando margen para las preferencias en gustos, puede decirse, sin exageración, que los mejores variedades tropicales igualan casi, o por lo menos comparan favorablemente, con estas variedades de las zonas templadas. En Turrialba, Costa Rica, algunas variedades han dado frutos dulces y de sabor marcado a pesar de los 95 cm. de lluvia que cayó en los dos meses que transcurrieron antes de que éstas maduraran. Es más, esto ha ocurrido con una sola pulverización al año para controlar las enfermedades.

El sabor dulce de las nuevas variedades, con tan extrema humedad en su desarrollo, contrasta favorablemente con las

de los climas templados, que suelen ser sumamente ácidas cuando se producen en condiciones parecidas. El buen sabor y un contenido moderado de azúcar se cuentan entre los caracteres más fáciles de obtener.

Una textura superior de la uva ha sido más difícil de lograr. Una pulpa tierna, propensa a disolverse, con pocas y pequeñas semillas, y una piel delgada pero fuerte, son todas cualidades que se desean para las nuevas variedades, y puede decirse que todas ellas se han obtenido en una u otra variedad de los nuevos híbridos. Sin embargo, sería realmente una vida excepcional la que cuente con estas cualidades en combinación con un sabor superior, perfecta adaptación, y resistencia a las enfermedades; frutos y racimos grandes, y a la par vigor y alta producción. A pesar de esto, algunas de nuestras mejores selecciones han combinado estas cualidades en grado satisfactorio. Nuestros esfuerzos en los próximos diez años deberán ser dirigidos a perfeccionar y refinar dichas cualidades a proporciones in-

Todo agricultor necesita un

JEEP
Universal

"El poderoso gigante de la guerra, ahora en overoles"

HACE la labor de cuatro: Arrastra arados y cualquier otra máquina agrícola, es automóvil de fácil manejo; también sirve como camión liviano y da fuerza motriz en cualquier parte de la finca. Son muchos los usos prácticos y económicos que desempeña el JEEP Universal.

CASTRO ZELEDON & Co., Ltda.

Distribuidores Exclusivos

superables.

En este momento es demasiado temprano para ofrecer cifras exactas de los rendimientos de las nuevas variedades, o de las cualidades esenciales para hacer vino. En Turrialba, las vides nuevas de algunas variedades, que llevan tres años en el viñedo, han producido a razón de 4,500 a 5,000 kilos de fruta madura por hectárea. Es de suponer que esa producción aumente a medida que las plantas alcancen la madurez. También se puede influenciar materialmente la producción con métodos de cultivo, con terrenos, o con la selección de cepas.

Las pruebas vinateras preliminares han sido estimulantes. Se han obtenido, experimentalmente, vinos blancos secos de bastante buena calidad y bello color. Puesto que las variedades tropicales carecen generalmente de los sabores llamados "agriados" de la mayoría de las clases norteamericanas, tienen menos acidez raspante, y son por lo general más azucaradas, es de suponer que demostrarán ser superiores para hacer vinos. En esto tenemos aún muchas incógnitas por resolver. Las capacidades inexploradas de la enología, no menos que las de la horticultura, curen y adornan el camino ascendente de esta nueva fruta.

Limitaciones geográficas

Hasta ahora hemos trabajado con las nuevas variedades en el ambiente tropical húmedo. Sin embargo, esto no implica que estas influencias sean las que requieran ni siquiera las que prefieren, estas vides. Lejos de ello. Aunque han tolerado, y hasta han prosperado en climas tropicales húmedos, que en la práctica serían imposibles para otras variedades cultivadas conocidas, su grado de adaptación no está de ningún modo limitado a estas condiciones.

La capacidad para resistir sequías resacas es una característica inherente de las progenitoras silvestres, y hasta cierto punto esta cualidad ha sido transmitida a las descendientes híbridas. Hay indicios de que las variedades tropicales prosperarían en cualquier clima que tolere la naranja. Hasta puede ser que esta concesión sea muy moderada. En regiones donde las temperaturas invernales rara vez descien-

den por debajo de -7° C, estas variedades tropicales quizás demuestren sentirse como en su medio. Por supuesto, todo esto tiene que ser determinado todavía.

Por un segundo vamos a formar un cuadro mental de las nuevas variedades en un viñedo tropical al lado de las variedades cultivadas de las zonas templadas. La abundante producción, y el desarrollo robusto y normal de las vides tropicales, rara vez se alcanzan en las variedades norteñas, las cuales, en la mayoría de los casos, tienen un aspecto miserable, están muy enfermas, y producen poca fruta, o ninguna. El contraste es marcado y no deja lugar a dudas. Es la diferencia entre el éxito y el fracaso.

Una necesidad largo tiempo sentida está expectante

Bien conocido es que la América tropical ha deseado desde tiempo inmemorial cultivar uvas para el consumo propio y para fabricar buenos vinos. Hacia este fin se han dirigido muchos, aunque mal encaminados, esfuerzos. Ahora hay ya motivo para pensar que no está lejos de convertirse en realidad ese deseo.

Cuando buenos vinos locales, a precios razonables, se encuentren disponibles tanto para el lugar rural como para los restaurantes de las ciudades, es posible que beneficien tanto a la felicidad de la población como el bienestar económico de la región. Es innegable que los vinos ligeros serían más saludables que los fuertes licores que se consumen al presente. La promesa de las posibilidades comerciales y económicas de la producción de uvas para los centros de población tropical, ofrecen oportunidades estimulantes.

A pesar de que la uva tropical está aún en el período experimental, se puede ya vislumbrar el día en que la abundancia de uvas frescas exquisitas y de excelentes vinos de viñedos locales sean un espectáculo corriente en todas las ciudades y haciendas, desde el ecuador hasta las zonas templadas. Entonces, los viñedos tropicales, y quizás nuevas industrias, serán a la par un hecho. Y aunque esto no es una realidad hoy día, está ya en camino de serlo".

Demos ahora unas interesantes referencias que sobre las posibilidades del culti-

vo de la uva en Costa Rica ha escrito nuestro excelente amigo, don Luis Greñas Gooding, Cónsul General de nuestro país en México.

"Teniendo en cuenta el hecho de que la renta producida por los licores en Costa Rica representa el segundo renglón en importancia en la entrada a las arcas nacionales, resultaría infantil sugerir que, en beneficio de nuestro pueblo y para no seguirlo envenenando con los rones de caña, se cerrase la Fábrica Nacional de Licores.

Sin embargo, si cremos que se puede armonizar la supervivencia de esa cuantiosa renta con el importantísimo problema de cuidar la salud de nuestro pueblo, iniciando el país, bajo un director técnico extranjero, el cultivo en grande de la uva.

Chile, Perú, Argentina y México, nos dan el ejemplo sobre el particular, y en estas líneas, al dar cifras estadísticas, habremos de revestir las mismas con información histórica que a no dudarlo habrá de dar más colorido a lo que sobre esta posible nueva actividad en nuestra tierra, se escribe hoy.

El día en que la Fábrica Nacional de Licores, en vez de llenar sus bodegas con azúcar y dulce, lo hiciera con uva comprada de todo aquel agricultor que la produjese, las rentas del renglón de li-

cores en vez de disminuir, aumentarían, al acostumbrar a todo costarricense al uso del vino de mesa; y la salud del pueblo habría de mejorar notablemente.

La escritora Sara Alderman publicó un interesante artículo relacionado con los vinos de Chile, del cual extractamos aquello que nos ha de servir para dar fundamento a la sugestión de que se siembre la uva en Costa Rica.

Cuando Sir Francis Drake, en 1578, a su regreso a Europa, habló con la Reina Elizabeth, le dijo que no había encontrado mejores tesoros para cargar sus barcos, que el oro del Perú y los vinos de Chile.

La hermana República comenzó a dar especialísima atención al cultivo de la uva desde el año de 1818.

En el año 1851 Francia envió diversas clases de viñedos, y conjuntamente con ellos se recibió en Chile la técnica y el conocimiento de la viticultura llevada por expertos franceses.

La Industria vinícola en Chile

Para Chile la industria del vino representa una inversión de doscientos cincuenta millones de dólares, y es grato saber que hay treinta y cinco mil firmas ocupadas en el cultivo de la uva en una superficie de doscientos cincuenta mil acres.

Trescientos setenta y ocho millones de

Elaborado con finos

tabacos 100%

importados,

el cigarrillo



**Cada día tendrá
más adeptos en-
tre los fumadores
de cigarrillos
extranjeros**

litros de vino son producidos por Chile cada año, y trescientos mil trabajadores encuentran en esa industria el modo de ganar su subsistencia.

De esa crecida producción, la tercera parte está dedicada para atender envíos al exterior, y a fin de que los standards del magnífico vino chileno sigan gozando de la reputación a que se han hecho acreedores, el Gobierno Chileno mantiene un cuidadoso control sobre todos los vinos que se exportan.

Si los datos anteriores copilados por la señorita Alderman nos dejan ver el beneficio que ha derivado Chile con la industria del vino, veamos ahora cierta información relacionada con el cultivo de la uva en México que no resulta menos interesante: mientras que en este país, durante el año de 1938, los cultivos abarcaban tan sólo una superficie de 2,000 hectáreas, para el año de 1945, o sea siete años después, las siembras habíanse extendido a 10,000 hectáreas, con una producción de treinta y ocho millones seiscientos mil litros de vino, y dos millones, quinientos mil litros de aguardiente. Es decir: México ya produce hoy aproximadamente una décima parte de lo que produce Chile.

La producción de vinos en México

El incremento de la industria vinícola de México data de pocos años, y los primeros esfuerzos fueron posteriores a la iniciación de la industria vitivinícola en Chile.

Es conocido por todo aquel que vive en México el famoso Cognac fabricado en Parras por la familia de los Maderos, y como lo mencionáramos en un informe consular anterior, bajo la dinámica actuación del Ex-Presidente, General don Abelardo Rodríguez, la Compañía Vinícola de Santo Tomás ha agrandado considerablemente sus siembras y ha mejorado en forma muy notable los varios tipos de vinos que produce.

Conversando hace algunos semanas con un agricultor de La Laguna, nos decía que no había ni algodón, ni trigo, ni plátano, ni naranja, que diera por hectárea lo que da la uva, y agregaba que, ante las fluctuaciones crónicas en el precio del algo-

dón, un considerable número de agricultores estaba olvidándose de la fibra mencionada para dedicar sus tierras al cultivo de la uva.

Cosas raras de Costa Rica

En Costa Rica pasan cosas raras. Hace años, el Departamento de Agricultura de México, al haber recibido una considerable cantidad de cepas de vides españolas, muy gentilmente nos ofreció algunos miles de ellas para enviar a Costa Rica.

Al ofrecerlas nosotros, pedíamos tan sólo el dinero necesario para los fletes, y se nos contestó que el país **no tenía interés** en recibir este valioso obsequio.

Hoy, ante el éxito obtenido por México con la uva, y fija nuestra atención en el crecido porcentaje de alcohólicos que se registra entre nosotros, no podemos menos que sugerir a los agricultores el que se inicie este nuevo cultivo en Costa Rica.

En la actualidad, con lo que se compran en México dos medias botellas de cerveza, se puede conseguir una botella de magnífico vino.

Los costarricenses que visitan esta Capital, se sorprenden del bajísimo porcentaje de alcohólicos que se ven en cantinas y calles. No queremos decir que ello sea debido a que el único licor que toman es el vino, pues no es así, pero sí podemos asegurar que los rones de caña ocupan el más bajo porcentaje de demanda en las cantinas mexicanas, y triste es saber que el ron y el guaro son las bebidas populares entre nuestro pueblo.

Un par de becados hijos de agricultores que viniera por un par de años a las zonas vitivinícolas del país, le harían un positivo bien a nuestra tierra, y a nuestro Fisco.

Y, para terminar, sépase en Costa Rica que tierras áridas y estériles en el Estado de Coahuila, que se consideraban inservibles, fueron escogidas por un técnico español para hacer siembras de ensayo hace poco tiempo, y en ellas el resultado obtenido ha sido tan satisfactorio, que ahora, a lado y lado de la carretera de Monterrey a Torreón, se ve una muy considerable cantidad de plantas de vid cubriendo con sus gruesos y pesados racimos la tierra pedregosa que por siglos se consideró como inservible.