

Como entienden los norteamericanos las manipulaciones previas para lanzar con éxito a los mercados la uva de mesa de los viñedos de California

En la revista sobre agricultura, ganadería e industrias rurales titulada «La Hacienda», que se publica en los Estados Unidos, encontramos un interesante trabajo de H. E. Jacor sobre «El embalaje de uva de mesa en California», y de cuyo informe entresacamos los más importantes extremos.

Comienza dicho artículo expresando que «si bien el envío de uva fresca a los mercados lejanos, en vagones frigoríficos, hace más de tres décadas que se practica, en estos últimos años los métodos que en ello se emplean han sido objeto de importantes mejoras. Se introdujeron, así mismo, varios cambios y perfeccionamientos en la recolección y embalaje del producto, todo lo cual se efectúa ahora en California en una forma más racional y científica».

H. E. Jacor divide su curioso trabajo, tan exacto de calidades informativas como de visión, en los siguientes capítulos, que pasamos a glosar:

GENERALIDADES

«Para mejor poder determinar cuando debe efectuarse la vendimia, es menester atenderse a los factores siguientes:

1.º La uva para la mesa tiene que encontrarse en estado tal que cautive la atención del presunto consumidor, tanto por su aspecto como por su sabor.

2.º Tiene que hallarse en condiciones de poder ser transportada hasta los mercados lejanos (si fuese necesario), sin que se deteriore.

3.º Tiene que llegar al mercado justamente en la época en que más elevados precios suelen pagarse por ella.»

«No siempre es posible, sin embargo, efectuar la vendimia mientras todos estos factores le son favorables, siendo con frecuencia necesario sacrificar uno de ellos en beneficio de los otros.»

«La maduración aumenta el contenido saccharoso de la uva, merma su acidez y mejora su aspecto exterior, a la vez que acrecienta el sabor propio de la variedad a que pertenece. La maduración sigue su curso normal mientras la uva permanece en la vid; pero cesa tan pronto se la recoge. Sobre este particular, la uva se diferencia de muchos otros frutos, los cuales continúan madurando aún después de cosechados. En condiciones normales, la maduración continúa mejorando gradualmente la uva hasta haber surtido sus máximos efectos, cuando el producto comienza a deteriorarse. Es justamente antes de que esto último suceda cuando debe recogerse, ateniéndose lo más posible a los

tres enunciados factores. Lo esencial, naturalmente, es que el producto se encuentre en condiciones de satisfacer las exigencias del consumidor, y a ello contribuye, como es lógico, el segundo de los factores, puesto que tiene que estar en buen estado, no sólo al separarla de la vid, sino también en el momento en que el comprador la recibe en el hogar. El tercer factor es el que menos importancia tiene, pues, excepto al principio o al final de la estación, son los dos primeros los que más influencia ejercen sobre los precios generales del producto.»

«Anteriormente, en California era costumbre enviar al mercado una gran cantidad de uva verde, al principio de la estación; mas esta clase de uva, si bien se vendía a un precio casi fabuloso, solía producir un efecto contraproducente en el ánimo del consumidor y también, por lo tanto, en el mercado. Fué para obviar este deficiente estado de cosas, que el cuerpo legislativo del Estado decretó una nueva ley en la que se estatuye que «la uva de mesa tiene que contener un 17 por ciento (escala Balling) de azúcar, por lo menos, excepto las variedades Burger, Emperor, Gros Colman, Isabella y Cornichon que habrán de contener un 16 por ciento como mínimum.»

oo

Estimamos altamente saludable que nuestros parraleros fijen su atención en lo transcrito en el párrafo que antecede. Los productores californianos enviaban habitualmente, al principio de la campaña exportadora, uva verde a los mercados con evidente perjuicio en las cotizaciones de éstos; para atajar el mal, el Gobierno estableció por medio de una nueva ley un mínimo de bondad en el fruto, y, como consecuencia, un grado adecuado de madurez para toda la uva de exportación. Y el cosechero californiano observa cuidadosamente lo estatuido, como lo demuestra el que siendo imposible, no obstante, acatar la ley, determinando la proporción media de azúcar con arreglo al tipo mínimo preceptuado, por dificultades de precisión técnicas, «el viticultor, para calcular exactamente el contenido en azúcar de cada racimo que embala, tiene que hacer un cálculo aproximado, y para no incurrir en el riesgo de que el promedio resulte inferior al grado mínimo establecido, determina una proporción un tanto más elevada, 2 a 3 por ciento por lo menos.» Es decir: que en lugar de intentar burlar la ley, como lo justificaría, en cierto modo, la imposibilidad de ceñirse a la letra de lo estatuido, interpreta su espíritu y voluntariamente se excede en el cumplimiento de un deber impuesto por la legislación de su país para velar por los intereses de la colectividad.

ANALISIS HIDROMETRICO

«Siendo que la materia soluble de la uva, está constituida, en su mayor parte, por azúcar, con el análisis hidrométrico puede averiguarse en que consiste esta proporción, con suficiente exactitud para los fines a que nos venimos refiriendo. Para este objeto, en California suele utilizarse un hidrómetro en escala Balling, el cual indica directamente el porcentaje en azúcar. (Un