

Reseña Histórica

El instituto de la uva. Breve reseña histórica

María L. SIERRA DE PIRE ¹, Sonia PIÑA LOBO ² y Eddy Mar FALCÓN ³

¹ MSc. en Entomología. Exdirectora del Instituto de la Uva, Profesora Jubilada, Decanato de Agronomía, Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado, Barquisimeto, Venezuela. Email: sierramaria@ucla.edu.ve, ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6301-9508>

² Dr. en Producción Vegetal. Exdirectora del Instituto de la Uva, Profesora. Decanato de Agronomía, Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado. Barquisimeto, Venezuela. Email: soniapina@ucla.edu.ve, ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1624-5606>

³ MSc. en Horticultura. Jefe de la Estación de El Tocuyo del Instituto de la Uva, Profesora, Decanato de Agronomía, Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado., Barquisimeto, Venezuela, Email: eddyfalcon@ucla.edu.ve, ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9207-0628>

RESUMEN

Se describe el proceso de creación y consolidación del Instituto de la Uva, de la Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado (UCLA) la cual incluye pasajes históricos desde su fundación y breves comentarios sobre su actividad de investigación, docencia, extensión y producción. Se hace mención a su personal académico y los campos experimentales. La reseña culmina señalando la situación actual del Instituto, en la que mucha de su superficie, infraestructura y equipos ha sido invadida y saqueada por personas inescrupulosas.

Palabras Clave: Instituto de la Uva, uva, viñedos, viticultura, vino, enología

<https://doi.org/10.5281/zenodo.7513066>

JEL: N5, N56

Recibido: 20/10/22

Aprobado: 16/11/22

Como referenciar este artículo: María L. SIERRA DE PIRE, Sonia PIÑA LOBO y Eddy Mar FALCÓN. (2022). El instituto de la uva. Breve reseña histórica. Revista Gestión y Gerencia. Vol 16 (2). 84-95. <https://revistas.uclave.org/index.php/gyg>

The institute of the grape. Brief historical review

ABSTRACT

This review describes the process of creation and consolidation of the Instituto de la Uva, of Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado (UCLA) which includes historical passages since its foundation and brief comments on its research, teaching, extension and production activities. Mention is made of its academic staff and experimental fields. The review ends by pointing out the current situation of the Institute, in which much of its surface, infrastructure and equipment has been invaded and looted by unscrupulous people.

Palabras Clave: Instituto de la Uva, grape, vineyards, viticulture, wine, enology

O instituto da uva. Breve revisão histórica

RESUMO

Esta resenha descreve o processo de criação e consolidação do Instituto de la Uva, da Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado (UCLA) que inclui passagens históricas desde sua fundação e breves comentários sobre suas atividades de pesquisa, ensino, extensão e produção. Menciona-se o seu corpo docente e campos experimentais. A resenha termina apontando a situação atual do Instituto, em que grande parte de sua superfície, infraestrutura e equipamentos foram invadidos e saqueados por pessoas sem escrúpulos.

Palavras Chave: Instituto de la Uva, uva, vinhas, viticultura, vinho, enologia

Introducción

El Instituto de la Uva es una unidad de investigación, docencia, extensión y producción adscrita al Decanato de Agronomía de la Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado, cuya misión es la de investigar y fomentar la viticultura y enología a nivel tropical.

Su misión involucra la proyección al medio rural y su participación en la solución de los problemas regionales y nacionales relacionados con el desarrollo productivo del cultivo de la vid y su industrialización, en la Figura 1 se muestra el logotipo del Instituto.

Aspectos históricos de la creación del instituto

Para el año 1967 era notorio que diversos fruticultores estaban muy interesados e incluso se habían dedicado en forma incipiente al desarrollo de viñedos en varias zonas del estado Lara. En esa oportunidad, el Dr. Harold P. Olmo, profesor de viticultura de la Universidad de California, Davis, visitó las diferentes zonas que consideró apropiadas para el cultivo de la vid e hizo recomendaciones en su informe titulado “The potential for a grape and wine industry in Venezuela”. Allí sugirió como apropiadas las zonas de El Tocuyo, Humocaró Bajo, Siquisique, Baragua y Bobare, así como el Valle de Quíbor.

En los años siguientes, expertos en viticultura de la Escuela de Agronomía de la Universidad Centro Occidental (actualmente Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado), comprendieron que era necesario orientar estos intentos de desarrollo de la viticultura por parte de trabajadores del campo, bien motivados, pero aún no bien capacitados para abordar un cultivo que requiere un alto grado de tecnificación. Y en un primer intento, en el año 1973, los profesores Orlando Meléndez y Luis Garassini, docentes de las Cátedras de Fruticultura y Microbiología, respectivamente, escribieron un informe técnico-científico titulado “Perspectivas del Cultivo de la Vid en Venezuela”.

Con base en lo anterior, surgió una propuesta de parte del Centro de Estudiantes de la Escuela de Agronomía, dirigido por los bachilleres Hugo Rivas Carnevali y Alirio Barrios, con apoyo del profesor Luis Garassini, para la creación de una unidad de investigación basada en viticultura. Luego de una serie de tramitaciones realizadas a nivel presidencial, se fundó el Instituto de la Uva el 15 de septiembre de 1974 con la aprobación del Consejo Universitario de la Universidad Centro Occidental en la ciudad de Barquisimeto, Venezuela.

Aparte de su director, la estructura organizativa del Instituto estuvo conformada inicialmente por los profesores Hernán Ríos Ohep (sub-director), Orlando Meléndez (División de Tecnología Vitícola), Juan Renaud y María Luisa Sierra (División Fitosanitaria), Reinaldo Pire y Alirio Barrios (División de Edafohidrología), Hugo

Rivas Carnevali (División de Extensión), Carlos Suárez (campo experimental de El Tocuyo) y Guillermo Vargas (campo experimental de Tarabana). Como personal administrativo actuaron por muchos años Franca Digilio, Carmen Hernández, Judith Torrealba, Evelyn Graterol y Francisco Bravo, así como los operadores de campo, señores Teófilo Morales (El Tocuyo) y Antonio Martins Dos Lauros (Tarabana). Así mismo, los técnicos Andrés Avelino Pérez y José Sánchez. Aquí hay que dar una mención de reconocimiento especial a todo el personal de apoyo y obreros de campo que posibilitaron con su trabajo arduo las actividades de investigación y producción del Instituto, pero cuya extensa lista de nombres no pudimos obtener al momento de escribir esta reseña.

Posteriormente, y en diferentes períodos, también han formado parte del Instituto los profesores José Crispiniano Colmenárez, Eliécer Tortolero, Yihan Him de Fréitez, Graciela Crespo, Osvaldo Valor, Sonia Piña y Eddy Mar Falcón.

Directores del Instituto desde su creación

Luis Garassini (fundador), 1974-1978

Hernán, Ríos 1978-1982

Pastor, Petit 1982-1986

José Crispiniano, Colmenárez, 1986-1989

María Luisa, Sierra de Pire, 1989-2017

Sonia, Piña, 2017- 2021

Durante diferentes períodos vacacionales, el Instituto contó temporalmente con la dirección de los profesores Francisco Blavia, Orlando Aponte y Héctor Rengel.

Estaciones experimentales

El Instituto dispone de una infraestructura básica consistente en dos estaciones experimentales para investigación de campo, y una bodega industrial para la elaboración de vinos y otros derivados de la vid.

Estación Experimental de Tarabana

Cuenta con una superficie total de 12 hectáreas, la mitad de las cuales están plantadas con variedades de uva para vino y es la fuente de material vegetativo criollo usado en la propagación del cultivo. Se ubica dentro del Núcleo Universitario Héctor Ochoa Zuleta en terrenos del Decanato de Agronomía. Su primer jefe de campo fue, por muchos años, el señor Antonio Martins Dos Lauros. (Foto 1)

Estación experimental de El Tocuyo

Contó con una superficie total de 45 hectáreas, de las cuales 30 hectáreas fueron plantadas con variedades para mesa, vino y pasas. La colección ampelográfica estuvo conformada por 180 variedades introducidas al país por el Instituto desde los

países de mayor tradición vitícola. Su primer jefe de campo fue, por muchos años, el señor Teófilo Morales.

En esta Estación se encuentra la Bodega Industrial de Vino, la cual se instaló con una capacidad para procesar 1.500.000 kg de uva por año y estuvo produciendo vino blanco, rosado y tinto, así como sangría y vino espumante (champañizado), productos que fueron llevados al mercado nacional con los nombres de “Viña Tocuyana”, “Valle Lareense”, “La Guarita” y “Las Damas”. (Figura 2)

Actividad fundamental

De acuerdo con sus objetivos, las actividades fundamentales del Instituto de la Uva se desarrollan en las áreas de investigación, docencia, extensión y producción.

Investigación

La Investigación es la labor principal desarrollada y se ha canalizado a través de lineamientos generales que incluyen introducción y evaluaciones de variedades, propagación o injertación de la vid, estudio de fertilidad de yemas, sistemas de conducción, operación en verde, estudio de la fenología y fisiología del cultivo, uso de reguladores de crecimiento, estudio y control de plagas, enfermedades y maleza, nutrición mineral, desarrollo de raíces, uso consuntivo de agua, establecimiento y manejo del viñedo tropical. Gracias a estas investigaciones y publicaciones se creó un paquete tecnológico, de los más completos del país, que ha servido de base fundamental para el desarrollo de pequeños y medianos productores del cultivo de la vid y de empresas privadas para la agroindustria tales como Bodegas Pomar. Un listado de las principales publicaciones que permitieron estos desarrollos se presenta en la Tabla 1.

Docencia

El Instituto coopera activamente en áreas afines a la especialidad académica del personal de investigación en áreas de pre y postgrado. Se dictan clases en materia de Viticultura General y Vitivinicultura Tropical. Paralelamente, se colabora con las cátedras de Fruticultura, Procesos Agroindustriales y Fitopatología del mismo Decanato. Brinda apoyo y asesoría en trabajos de grado estudiantiles dentro de la misma Universidad y en otros centros de educación superior como Universidad Nacional Experimental de Yaracuy (UNEY) y la Universidad Nacional Experimental Politécnico (UNEXPO), así como también a colegios, escuelas agrícolas y liceos locales. Dentro de su participación en la docencia vitivinícola el Instituto ha dictado clases a más de 2000 estudiantes dentro y fuera de la sede universitaria.

Extensión

Paralelamente a la labor de investigación y docencia, los profesores del Instituto desarrollan la actividad de extensión a través de visitas periódicas a los diferentes

viñedos en los municipios Jiménez, Moran, Urdaneta y Torres, y el estado Zulia, brindando el asesoramiento requerido. Igualmente, se presta apoyo directo al proveer material de propagación para la instalación de viñedos, a la vez que se incentiva el huerto vitícola familiar como una opción viable para las familias campesinas en comunidades del estado Lara y productores agropecuarios de diferentes zonas del país. Entre éstas, se promueve el cultivo de la vid en la comunidad campesina de La Vigía del municipio Jiménez del estado Lara, se dictan pasantías vivenciales a estudiantes de las escuelas técnicas agropecuarias Argimiro Galbaldón y José Ramón Rodríguez, en los municipios Moran y Jiménez, respectivamente. Igualmente se brinda adiestramiento práctico sobre manejo y conducción de viñedo tropical a estudiantes del Programa Tecnología de la Producción Agroalimentaria y tutorías para la ejecución de proyectos educativos en la elaboración de Jarabes, vinos y licores de la unidad nacional Francisca Bautista de Paz y el liceo Fernando Garmendia Yépez, del mismo municipio Morán.

Por otra parte, se han celebrado reuniones de intercambio de conocimientos con expertos en el cultivo, tanto nacionales como internacionales, tales como Harold Olmo (Universidad de California, USA), John Possingham (CSIRO, Australia), Lloyd Lider (Universidad de California, USA), Luis Hidalgo (INIA, España), Rafael Pontis Videla (Universidad Nacional de Cuyo, Argentina), Mario Fregoni (Universidad de Piacenza, Italia), entre otros.

Producción

Como actividad complementaria, el Instituto ha plantado viñedos comerciales a fin de generar ingresos propios a la institución, con la producción de uvas de mesa y pasas para consumo fresco, y uvas para la elaboración de vinos y sangría. Adicionalmente, dispone de una bodega de elaboración de vinos y sangrías con una capacidad de 750.000 litros de mosto, la cual cuenta con la infraestructura y equipos requeridos para la elaboración del vino de una manera artesanal. (Figura 3) Posee, además, un laboratorio de enología para el análisis de las muestras al momento del procesamiento de los vinos y la sangría. (Figura 4)

Asesoría a los productores

El Instituto de la uva, desde su creación, ha producido numerosa información sobre el manejo más adecuado del cultivo, ya que como pioneros se logró la adaptación de la tecnología para cultivar la vid en países tropicales, sustentado en numerosos trabajos de investigación. Esto ha permitido generar un paquete tecnológico que podría resumirse en las siguientes recomendaciones:

Establecimiento del viñedo

La plantación se realiza en dos modalidades. La primera plantando en el campo patrón e injerto y la segunda consiste en plantar el patrón en el campo y al cabo de 9 meses éste es injertado con la variedad seleccionada. Ambos procesos permiten

estructurar las plantas, las cuales requieren de 10 a 15 meses para entrar en el proceso productivo. El patrón más comúnmente utilizado es 'Criolla Negra' como el más adaptado al trópico y de mejor desarrollo en las plantaciones. La densidad de siembra depende del sistema de conducción y propósito final de la uva: generalmente 1666 plantas por hectárea en uvas de vino y conducción en espaldera, y 1111 plantas por hectárea en uvas de mesa y conducción en emparrado.(Figura 5)

Formación de la planta

Como un primer paso, se utiliza la técnica de injertación. Ésta utiliza la metodología de cuña lateral con doble lengüeta, colocando una yema de la variedad al patrón, y al estar ambas partes acopladas, se realizan despuntes sucesivos sobre el injerto.

La poda

Constituye una práctica fundamental que permite regularizar el crecimiento y obtener cosechas uniformes en el tiempo. La poda comprende remoción de ramas, brotes, hojas y otras partes vegetativas de la vid para iniciar un nuevo ciclo. Esta práctica se realiza dos veces por año y se obtiene igual número de cosechas. Luego de la poda, las yemas inician su brotación para iniciar un nuevo ciclo productivo.

Prácticas culturales

Una práctica rutinaria comprende las labores de despunte, desbrote y deshoje, las cuales tienden a mejorar la conducción y establecimiento de la planta. El control de las enfermedades se inicia con el ciclo del cultivo, mediante aspersiones de productos a base de cobre y azufre para el control de hongos. Otras plagas sólo al momento de que éstas amenacen con producir daño económico al cultivo. El control de malezas se realiza en función del requerimiento, aplicando herbicidas entre plantas, y control mecánico entre las hileras utilizando segadoras acoplada al tractor o desmalezadoras portátiles.

Programa de riego

Se aplica agua de riego desde el inicio del ciclo, estableciendo una frecuencia corta entre poda y cuajado (formación del grano) para estimular brotación y uniformizar crecimiento de las plantas. Posteriormente, una frecuencia mayor, luego suspender el riego antes de la cosecha a los fines de acelerar la maduración de los frutos.

La vendimia o cosecha

Se realiza para obtener la materia prima (los frutos) y se realiza al alcanzarse los parámetros organolépticos deseados, tales como los sólidos solubles, acidez y pH.

Promoción a cursos de cuarto y quinto nivel

El Instituto siempre promovió y apoyó la salida a realizar estudios posgrados y cursos de especialización a sus investigadores. En este grupo se encuentran los profesores Guillermo Vargas, Hugo Rivas Carnevali, José C. Colmenarez y Yihan Him de Fréitez (Especialización en Viticultura y Enología en el INIA de El Encín, España), Graciela Crespo (Maestría en Enología en la Universidad de California, Davis, USA), Reinaldo Pire y María Luisa Sierra de Pire (Maestría en Ciencias del Agua, y en Entomología, respectivamente en la Universidad de California, Davis, USA), Guillermo Vargas, Osvaldo Valor y Eddy Mar Falcón (Maestría en el Posgrado de Horticultura del Decanato de Agronomía, UCLA), y Sonia Piña (Maestría en Agronomía en la Universidad Central de Venezuela, en Maracay, y Doctorado en Viticultura en la Universidad de Valladolid en Palencia, España).

Tabla 1. Publicaciones producidas por el Instituto de la Uva entre los años 1985 y 2015 incluyendo autores, tema, año y referencia

Autores adscritos al Instituto	Tema	Año	Revista (volumen y paginación)
Vargas, Pire, Sierra, Petit, Valor, Bautista, Piña, Sánchez	Viticultura	1985 1993 1995 1991 1996 1997 2002 2003 2006 2012 2015	Agron. Trop. 35:69-75; 41:225-235; 46:18-29 Agro, Cría e Industria 2:4-6; 3:6-7 Bioagro 9:20-25; 14:175-181; 15:193-200 Rev. Unellez Ciencia y Tecnol. 30:71-80 Proc. Inter. Soc. Trop. Hort. 39:156-161; 46:70-73 Rev. Saber 17:258-259 Rev. Fac. Agron. (LUZ) 23:405-416 Memoria (Cs. Nat. La Salle) 71:141-145
Piña, Bautista, Valor	Fenología	2001 2004 2005	Bioagro 16:9-16; 13:57-64 Proc. Inter. Soc. Trop. Hort. 48:155-159 Revista Saber 17:258-259
Vargas, Bautista	Propagación	1984 2003	Bioagro 2:121-128; 15:201-208
Piña	Fitopatología	2011	Fitopatol. Venezolana 24:2-8; 24:31-32; 24:41-43
Pire	Crecimiento de raíces	1985 1996 2006	Agron. Trop. 35:5-20 Proc. Inter. Soc. Trop. Hort. 40:219-223. Rev. Fac. Agron. (LUZ) 23:453-463
Pire, Rivas, Valor, Sánchez	Fertilización y nutrición	1987 2001 2011 2013	Acta Hort. 199:151-155; 199:157-161 Rev. Fac. Agron. (LUZ) 18:201-216 Rev. Fitotec. Mex. 34:43-52 Rev. Unellez Ciencia y Tecnol. 31:19-25
Pire, Tortolero, Him Sierra, Piña	Riego y fisiología	1988 1989 1993 1995 1999 2007 2010 2016	Agron. Trop. 38:135-154; 38:155-171; 39:131-149; 43:75-86; 45:143-154 Proc. Inter. Soc. Trop. Hort. 40:214-218 Fruits 54:135-139 Acta Hort. 493:97-102 Interciencia 32:45-50 Agrociencia 41:435-446 Rev. Unellez Ciencia y Tecnol. 25:58-66 J. Food, Agriculture & Environment 8:703-709 Repositorio Univ. Valladolid (UVA) 992-160420

Fuente: Elaboración propia

El Instituto en la actualidad

Desde el momento de su creación, el Instituto ejerció su actividad investigativa y de extensión durante más de cuatro décadas, hasta el momento en que sus viñedos e infraestructura fueron paulatinamente ocupadas y saqueadas por invasores de oficio que ya proliferaban en el país. Mediante actos delincuenciales estos sujetos destruyeron la totalidad de 30 hectáreas de los viñedos de El Tocuyo y posteriormente robaron y vandalizaron las instalaciones de las sedes de El Tocuyo y Tarabana. A partir del año 2020 permanecen en el Instituto solamente dos profesores cuya labor se ha centrado en el mantenimiento de la escasa infraestructura y equipos que lograron recuperarse de los robos y el saqueo. Así como también en el dictado de la materia Vitivinicultura Tropical para estudiantes de la carrera de Ingeniería Agroindustrial.

Referencias

- Hidalgo, L.(2002). Tratado de Viticultura II. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid, España.
- Instituto de la Uva (1976). La viticultura en el estado Lara. Dirección de Extensión Universitaria. Universidad Centro Occidental. Barquisimeto. Venezuela
- Meléndez, O. y L. Garassini. (1973). Perspectivas del cultivo de la vid en Venezuela. Dirección de Extensión Universitaria. Escuela de Agronomía. Universidad Centro Occidental. Lisandro Avarado, Barquisimeto, Venezuela
- Tercer Seminario Internacional de Viticultura y Enología Tropical. Maracaibo, 30 de Noviembre al 5 de Diciembre de 1992.Venezuela
- Winkler, A.J., Cook, J.A., Kliewer, M.W. y Lider, L.A. (1974). General Viticulture. University of California Press. Berkeley

Figura 1. Logo del Instituto Iuva



Figura 2. Exposición de la UCLA en evento científico



Figura 3. Edificio de bodega y tanques de fermentación en el Tocuyo, Estado Lara; Venezuela



Figura 4. Oficinas y laboratorio Instituto Iuva en El Tocuyo, estado Lara, Venezuela



Figura 5. Viñedo en Estación de El Tocuyo, Estado Lara, Venezuela

