

# Las nuevas modalidades espaciales y productivas en el norte neuquino: San Patricio del Chañar y Añelo<sup>1</sup>

Ilda María Ferrera<sup>2</sup>

Departamento de Geografía y Turismo,  
Universidad Nacional del Sur, Bahía Blanca.

@ [iferrera@criba.edu.ar].

---

## Resumen

Esta espacialidad neuquina, que se ha transformado en una de las zonas de producción vitivinícola más importante de la región, se encuentra a 55 km de la capital de la provincia. Las condiciones agroecológicas son importantes por sus variaciones en temperaturas, intensa luminosidad, baja humedad relativa y escasas precipitaciones, siendo ideales para el cultivo de uvas. Sobre suelos arenosos y pedregosos se llevaron a cabo las primeras plantaciones a partir de 1999 con riego presurizado y goteo, fermento en tanques de acero inoxidable y barricas de roble francés y americano. Las bodegas que se han desarrollado se encuentran en plena etapa de producción, comercialización y consumo, tanto local como de exportación, y tomaron las denominaciones de Bodegas del Fin del Mundo, María y Adelina, Bodegas NQN o Viñedos de la Patagonia y Bodegas del Añelo.

La representación del espacio rural como ámbito de un sector meramente productivo, aparece en la actualidad limitada ya que desempeña otras funciones en la reestructuración del sistema socioeconómico. El espacio rural, no sólo es proveedor de alimentos y de materias primas para la industria agroalimentaria en el marco crecientemente complejo de las cadenas de valor agrícola, sino también es un lugar con posibilidades de inserción laboral para el ciclo empleo-desempleo. Los trabajadores de distintos orígenes, ya fueran desocupados urbanos o rurales con producción orientada directamente al autoconsumo, sirvieron para el adiestramiento en las tareas vitivinícolas muy especializadas para el lugar; el transporte de estos se encuentra a cargo de la empresa contratista que los lleva diariamente al igual que el uso colectivo del comedor.

**Palabras claves:** desierto, emprendimientos, ciencia y tecnología, reconversión comercialización.

- 
- 1 La presente contribución forma parte de Proyecto SECYT 24/G044 “*Estudio geográfico integral del corredor bioceánico norpatagónico: Tercera parte*”. Directora: Lic. Ilda María Ferrera.
  - 2 Se ha contado con la colaboración de los alumnos avanzados Pablo Forgia, Verónica Iuorno y Fabricio Inglese, integrantes del equipo de trabajo del Proyecto de Investigación.

### Abstract

This area in Neuquén, which has become one of the main areas of vineyard production in the region, is located approximately 55 km from the capital of the province. Here, the agro-ecological conditions are important because of their variation in temperature, their intense luminosity, low relative humidity and low rainfall, which give the area an excellent potential for grape growing. The first crops were planted in 1999 on sandy and stony soils with drip irrigation; the fermentation was made in stainless steel tanks and in casks made of American and French oak. The wineries are in the stage of full production, also in terms of marketing and consumption, not only in the local market but also in the export market under the names of “Bodegas del Fin del Mundo”, “María y Adelina”, “Bodegas NQN”, “Viñedos de la Patagonia” and “Bodegas del Añelo”. The image of the rural area as a merely productive sector is nowadays changing since it performs several functions in the restructuring of the socio-economic system. Not only is the rural area a food and goods supplier in the complex value-changing market of agribusiness, but it is also an area that offers possibilities of insertion in the job market for the employment-unemployment cycle. The unemployed workers of different origins, whether in the city or the countryside, with a production oriented towards self-consumption, were taught how to carry out vineyard activities in the area, being daily transport and food in charge of the companies.

**Key words:** desert, enterprises, science and technology, economy, conversion, marketing.

As novas modalidades espaciais e produtivas no norte neuquino:  
San Patricio del Chañar y Añelo

### Resumo

Esta localidade neuquina, que se transformou em uma das zonas de produção vitivinícola mais importantes da região, se encontra a 55 km da capital da província. As condições agroecológicas são importantes por suas variações de temperatura, intensa luminosidade, baixa umidade relativa e escassas precipitações, sendo ideais para o cultivo de uvas. Sobre solos arenosos e pedregosos foram realizadas as primeiras plantações a partir de 1999 com irrigação pressurizada e técnicas de gotejo, fermentação em tanques de aço inoxidável e em barricas de carvalho francês e americano. As vinícolas que se desenvolveram se encontram em plena etapa de produção e comercialização, tanto para o mercado local como para o de exportação, e tomaram as denominações de Bodegas del Fin del Mundo, María y Adelina, Bodegas NQN ou Viñedos de la Patagonia y Bodegas del Añelo.

A representação do espaço rural como âmbito de um setor meramente produtivo, aparece na atualidade limitada, já que desempenha outras funções na reestruturação do sistema socioeconômico. O espaço rural, não só é fornecedor de alimentos e de matérias-primas para a indústria agroalimentar no marco crescentemente complexo das cadeias de valor agrícola, mas também é um lugar com possibilidades de inserção laboral para o ciclo emprego-desemprego. Os trabalhadores de distintas origens, que já foram desempregados urbanos ou rurais com produção orientada diretamente ao

autoconsumo, foram úteis para o treinamento nas tarefas vitivinícolas muito especializadas; o transporte destes se encontra a cargo da empresa contratista que os leva diariamente ao local de trabalho, o mesmo ocorrendo a sua alimentação.

**Palavras-chave:** deserto, empreendimentos, ciência e tecnologia, reconversão, comercialização.

---

## 1. Una reciente valorización

A 50 km de la ciudad de Neuquén, en la provincia homónima, se configura uno de los espacios productivos más interesantes de nuestro país en el municipio de San Patricio del Chañar. Surgido en pleno desierto y a la vera del río Neuquén, se aprovecha el espacio de contrastes térmicos muy marcados y buen suelo, para cultivos de alto valor agregado con buenos rindes para el consumo interno pero con la meta puesta en la exportación, que se verá facilitada enormemente con la concreción del Corredor Bioceánico Norpatagónico y la obtención de nichos demandantes en el Pacífico.

San Patricio del Chañar tomó su nombre de dos raíces: del patrono de Campo Filone en Italia, lugar de donde provenía la familia Gasparri, y del nombre quechua del chical, árbol espinoso de madera dura y propiedades medicinales que naturalmente se encuentra en abundancia en el lugar. La historia del aprovechamiento de los valles fértiles del río Neuquén comenzó mucho antes del asentamiento efectivo en una colonia, que se llamó Tra-tayén, al oeste de El Chañar entre la barda y el río. Es una zona desértica con una excepcional amplitud térmica mayor a los 20°, que en la etapa de maduración de las uvas, da una ventaja que permite uvas equilibradas en su tenor azucarino y acidez, obteniéndose así vinos blancos delicados y vinos tintos de colores intensos, de aromas frutados y armónicos.

Lo más característico del relieve son las amplias mesetas discontinuas, cuya cumbre coincide con bancos duros que protegen la degradación y favorecen la perdurabilidad de la tierra. Los suelos, según el régimen térmico, se tipifican con una temperatura media anual promedio, superior a los 15°C, pero inferior a los 22°C; las diferencias entre medias de verano e invierno, a 50 cm de profundidad, son superiores a los 5°C. El clima del área es continental, templado y árido y la temperatura media anual es de 13.9°C. Enero es el mes más cálido con una media mensual de 20.2°C, en tanto Junio y Julio son los meses más fríos con una media de 6.5°C.

Los vientos son frecuentes en especial a partir del mes de agosto, con intensidad que varía entre 10 y 100 km/h, utilizándose cortinas de álamos para proteger las plantaciones.

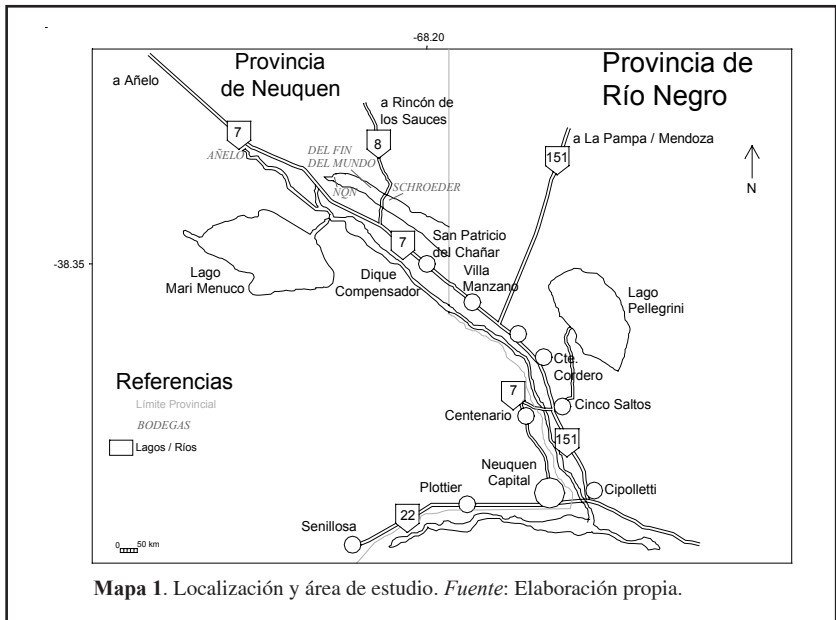
La altura relativa comparada con el resto del valle norpatagónico produce una disminución en el riesgo de heladas tardías, lo que convierte a esta zona en la única posible para el cultivo de frutas de carozo y pepita.

La media anual de precipitaciones pluviales es de 200 mm, característica que, combinada con las condiciones del suelo –libre de napa freática– y ambientales, permite productos más sanos, con mejor nivel de aplicaciones sanitarias, en relación con la mayoría de los países del Hemisferio Sur y la Unión Europea.

En la región, las precipitaciones ocurren en temporada fría por lo que se almacenan sin perderse por evaporación.

Durante el período de crecimiento hay una alta duración de la luz solar –21 de diciembre: 18hs/luz– con días cálidos y noches frescas, por lo tanto la fotosíntesis es máxima y la respiración y transpiración son mínimas.

Estos elementos climáticos en combinación con las características de los suelos y el potencial de crecimiento de las especies introducidas, generan la alta calidad y productividad frutícola de la región.



## 2. Un núcleo urbano singular

Los planos originales de El Chañar muestran un núcleo urbano de 20 manzanas, circundadas por lotes de producción agrícola-ganadera con sembradíos de forrajes y semillas. Presumiblemente la gran crecida del río Negro hizo desaparecer el antiguo parcelamiento y el actual se basa en un nuevo proyecto. El origen del centro urbano fue un quincho, que hacía las veces de comedor y donde se vendía mercadería con libretas –había un total de 152– propiedad de Diaz Hnos y un tanque de agua. Miguel Delgado fue el contratista encargado de desmontar, emparejar y hacer los canales. El tanque se construyó en ese lugar porque –al decir de los primeros pobladores– el agua allí surgía sola. Los contratistas fueron muchos y los créditos importantes; había que desmontar 8000 has y hacer los canales y compuertas. Se comenzaron las plantaciones de sorgo y horticultura –choclos, zapallitos y tomates– que se comercializaban entre vecinos. Hoy, treinta años después de esa gran colonización, se destina el 60% de lo producido a la exportación, destacándose por calidad y cantidad en manzanas, peras, frutas de carozo, ciruelas y nectarinas; cuenta además con ganado caprino y petróleo en las áreas colindantes.

Los primeros propietarios particulares de estas tierras, según los registros, fueron obreros que se dedicaban a la construcción del dique Ingeniero Ballester, y no fue hasta 1966 que se llegó a la subdivisión del campo, cuando un grupo de vecinos de Cinco Saltos realiza el trámite de adquisición de El Chañar en ocho millones de pesos. En los meses de abril y mayo de 1968, la firma Gasparri Hnos. adquirió las veinte mil has de tierra de monte bruto a un consorcio, teniendo por objetivos la sistematización de las plantaciones con agua que se obtendría del río Neuquén.

A partir de los estudios de la empresa cordobesa Topoges se determinaron 8.400 has. con dominio de riego, y en 1969 se iniciaron las plantaciones con árboles frutales en un área piloto de 500 has., que se subdividieron en parcelas vendiéndose a particulares.

La superficie sostiene el 52% para cultivos perennes, el 28% corresponde a superficies aptas no utilizadas, el 4,5% a tierra no apta, y apenas el 1,5%, se encuentra abandonada.

El núcleo urbano para la radicación del personal y los trabajadores de las tareas agrícolas se hizo imprescindible, promoviéndose la creación del pue-

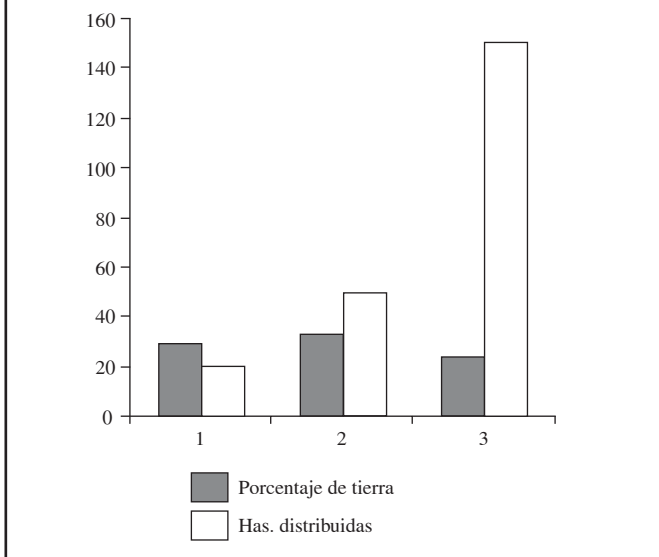
blo. En enero de 1971 se inauguró la primera bocatoma en la picada 13 con un área bajo riego de 3.068 has que se amplió con la segunda bocatoma en la Picada Rufino. Así se concreta el riego total del valle de 8000 has, e incrementa la provincia de Neuquén la superficie bajo riego en 50%, formándose en 1973 el Consorcio de Riego y Drenaje del Chañar para la conservación y administración de las obras de riego ejecutadas o a concretar.

La organización del espacio agrario en El Chañar, ha estado diseñada a partir de los estudios que determinaron las áreas semiáridas y donde se produce el avance de la frontera agraria con el arribo de grandes empresas nacionales o transnacionales, orientadas principalmente a la agricultura de exportación. Estas empresas que controlan el empaque, las cadenas de frío y la comercialización de fruta fresca, extienden la etapa primaria para asegurarse casi toda la producción que comercializan, calidades y variedades demandadas. Por otra parte la necesidad de ampliar la escala productiva requiere la búsqueda de nuevas áreas para la compra de tierras y/o arriendo de explotaciones de producción.

De esta forma el emprendimiento El Chañar es un modelo de organización social empresarial con un fuerte respaldo de la provincia, quien trata de localizar en su espacio las inversiones privadas en el sector agrícola incorporando tecnología de punta. Aquí el protagonismo de los pequeños productores es superado por la mediana y la gran empresa integrada, y coincide con la etapa de consolidación del complejo agroindustrial de la región. Para la firma dominante, el área se presenta rentable por los préstamos que lleva a cabo la provincia de Neuquén en la ocupación efectiva de las tierras, por la disponibilidad de tierra y agua que requieren los cultivos intensivos y por la proximidad de la ciudad de Cipolletti donde se localizan el packing y el frigorífico de la empresa. A partir de la década del setenta la empresa sistematiza las tierras, acondiciona la infraestructura de riego e inicia la plantación de las cortinas de álamos y árboles frutales con variedades importantes (Radonich y Steimbregger, 2002).

La producción de los cultivos intensivos bajo riego, le impone a la tierra un valor de uso como medio de producción muy elevado, y años más tarde, cuando la firma se disuelve, el emprendimiento pasa a manos de la Sociedad Anónima Gasparri Hnos, cuyos integrantes también habían pertenecido al Frigorífico Cipolletti.

**Figura 1.** Distribución de las explotaciones en San Patricio del Chañar.  
Fuente: Inversora S.A., 2006.



La llegada del ingeniero Gasparri al departamento de Añelo como empresario valletano, significó la puesta en marcha de una interesante obra de riego, haciendo la derivación de un canal en la margen izquierda del río Neuquén, que benefició a unas 8.000 has de tierra improductiva.

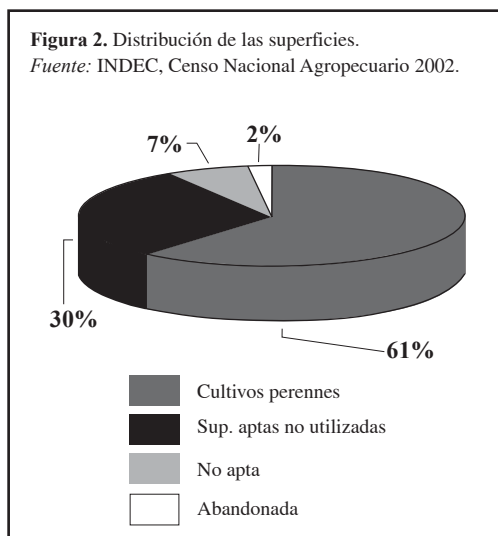
Estas fueron parceladas en chacras que se pusieron a la venta y fueron adquiridas por fruticultores de la zona y de áreas bajo riego, como Villa Manzano, Centenario, Chos Malal, Neuquén y de localidades lejanas como de la provincia de Buenos Aires, provincia de Santa Fe, Corrientes y también de Valdivia, Chile. A Gasparri lo van a acompañar en buena medida los créditos del Banco de la Provincia de Neuquén, y en poco tiempo se transforma en un emporio productivo de frutas tradicionales y de frutas de carozo, contando con modernos sistemas de desagües.

Las 3.727,2 has. con cultivos perennes se distribuyen de la siguiente manera: el 72,2% con fruta de pepita, el 11,9% de carozo y el 16,7% de vid –para vinificar–.

Esta pujanza hace a la radicación de colonos y familias de técnicos, profesionales y comercios que se concretan en la fundación oficial del 21 de

mayo de 1973. La ubicación de la colonia pasa a ser un espacio de disputa entre las provincias de La Pampa y Neuquén, hoy resuelto.

En el año 1973 se crea la primera Comisión de Fomento de San Patricio del Chañar con un dominio de 5.292 has., comprendiendo el ejido municipal un total de 3.000 has. y donde el primer presidente fue Tulio Ferrareso; la primera institución creada por las autoridades designadas fue el puesto policial, seguido de la escuela. Del censo llevado a cabo en 1973 y que da una cifra aproximada de 650 personas, se desprende que el 95% eran niños en edad escolar que tenían como única institución educativa la escuela de Villa Manzano a la cual concurrían a dedo; muchos de estos niños no podían asistir a ningún establecimiento educativo lo que deterioraba la vida comunitaria. La escuela N° 73 resuelve la problemática educativa. De 369 habitantes en 1980, pasa a 1.909 en 1991, y a más de 4.000 en 2001, siendo –después de la actividad petrolera– luego de Rincón de los Sauces y Piedra del Águila, el área de mayor crecimiento poblacional. En la actualidad es municipio de primera categoría por contar con más de 5.000 habitantes. En el año 2001 la firma Gasparri Hnos S.A. entra en quiebra y la mayor parte de las tierras en producción que la firma tenía en El Chañar son adquiridas por la empresa Expofrut S.A. del Grupo Italiano Bocchi, que se convierte en el líder exportador nacional y concentra el 40% de las exportaciones frutihortícolas de la región.





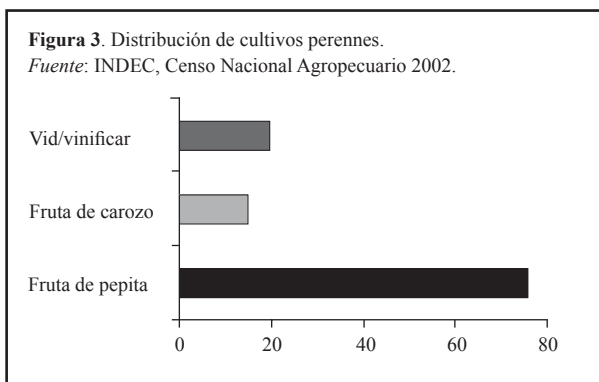
La empresa de productos patagónicos El Chañar S.A. es una empresa mixta con el 49% de capitales privados y 51% de estatales y se ha conformado entre doce productores frutícolas de la región y el Municipio de San Patricio del Chañar, con una inversión de un millón de dólares.

El grupo conforma hoy una innovadora cadena de comercialización que permite llegar con la mejor calidad de productos a los precios más competitivos. La alta tecnología de conservación, en el único frigorífico de frutas con atmósfera controlada ecológica, le da una relevancia inusitada. Cuenta con 8 cámaras con una capacidad instalada de 300 tn cada una, con un total de 2.400.000 kgs de conservación estática, lo que evita que la fruta permanezca en contacto directo con el gas refrigerante y cada cámara permite una programación a medida de las necesidades requeridas de conservación. El galpón de empaque totalmente automatizado y de última tecnología –Neuquén Produce– tiene una capacidad de trabajo de 10 tn/h y 7.900 bultos de despacho por día.

La financiación parcial ha estado en manos del Instituto Autárquico de Desarrollo Productivo (IADEP). Las normas de calidad internacional que se persiguen –HACCP, EUREP, GAP y Buenas Prácticas Agrícolas– asegurarán la consolidación como empresa.

### **3. Nuevas formas de producción**

A fines de la década del setenta comienzan a interesarse por estas tierras, empresas integradas nacionales e internacionales, adquiriendo parcelas contiguas a fin de configurar explotaciones de mayor tamaño que posibiliten la ampliación de su plataforma productiva, adecuadas a los requerimientos de competitividad y calidad en el mercado internacional. En la década de los noventa el área aparece como una zona muy rentable para grandes inversores que, apoyados por el gobierno provincial van a generar un nuevo dinamismo en la frontera agrícola regional. Surge así, en 1997 el proyecto El Chañar III Etapa, que lleva a cabo un grupo empresario dedicado al negocio inmobiliario que deriva hacia los emprendimientos frutícolas y vitivinícolas. La Inversora S.A adquiere 3.200 has. con el propósito de valorizar el espacio mediante la subdivisión y sistematización de las parcelas y plantaciones de frutales y viñas, construcción de infraestructura necesaria para garantizar



el desarrollo comercial y la venta llave en mano de las explotaciones de capitales privados.

Según lo publicado la firma invirtió más de 60 millones de dólares en un proyecto denominado mega-inversión que se interesa por el productor-inversor. Las parcelas se subdividen entre 10 y 200 has y se comercializan como terrenos listos para cultivar con agua presurizada en la punta del campo, chacras plantadas con alta densidad –1.600-2.500 plantas por ha.– con variedades de avanzada y equipos de riego por goteo instalado computarizado donde se practica la fertirrigación. La empresa cuenta con siete plantas de bombeo y el sistema de riego maneja un caudal capaz de abastecer a una ciudad de más de 200.000 habitantes. Cuenta con 500 km de acueductos subterráneos y 6.000 km de mangueras de goteo. Solamente el gotero es de importación israelí; los materiales restantes se obtienen en el país. En cuanto a la plantación, la misma se lleva a cabo en contra espaldera y la poda se realiza con cordón bilateral a pitones, siendo la distancia entre filas de 2,40 m; entre plantas la distancia es de 1,40 m y con 2.976 plantas por ha. El problema de la salinización de las tierras está controlado a través del manejo computarizado y con personal especializado en el Desierto del Negev. Después de una precipitación importante se abren los goteos para evitar la concentración de sales. Se requiere muy poco fertilizante y por el momento la cubierta vegetal no está acechada por plagas evitándose las fumigaciones estacionales. El Chañar ocupa normalmente unas 720 personas que aumenta a más de 1000 en la temporada de cosecha. La oferta se hace como un negocio de alta rentabilidad, pudiendo el cliente sugerir el

diseño de las plantaciones, recepción de asistencia para el manejo técnico y de personal.

Esta nueva opción de inversión no está al alcance de un pequeño productor ya que una ha sembrada con hasta dos años de antigüedad cuesta 240.000 dólares y una ha de vid supera los 20.000 dólares, subiendo su cotización de acuerdo al volumen de la producción. La línea crediticia está a cargo del Banco de la Provincia del Neuquén con plazos de hasta 10 años, con tres años de gracia y una tasa del 7.5% anual sobre el saldo. Este accionar es una muestra evidente del apoyo estatal con que cuenta el emprendimiento. Se estima que en este momento hay 3.000 has. bajo riego y se han comercializado más de 100 has. con perales, manzanos, durazneros, ciruelos y cerezos. La cosecha comienza en la segunda semana de febrero y culmina a mediados de abril. La proyección está dada en 15.000 m2 cubiertos.

En la actualidad trabajan varias bodegas que integran El Chañar III Etapa, siendo la más representativa la Bodega del Fin del Mundo; le siguen Bodega María y Adelina de la Familia Schroeder, Bodegas NQN y Bodegas del Añelo, todas de inversores locales. A comienzos de 2006 se ha puesto en marcha la Bodega de Valle Perdido cuyo dueño es Muñoz de Toro Patagonia SA. Se adquirieron los terrenos pertenecientes a Langber que contaban con mantenimiento estatal y nunca se pusieron en producción. Este nuevo emprendimiento planea un hotel y spa contando con 180 ha. de las cuales están plantadas 150. Se espera una producción de más de 2.000.000 de litros de vino por año.

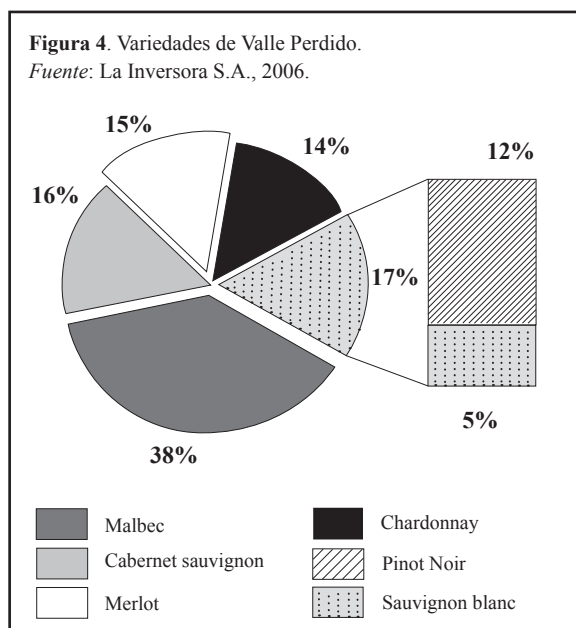
Estas bodegas trabajan por separado pero con acciones que las comprometen a todas, ya que administran el riego en consorcio y aspiran a obtener una Denominación de Origen para la zona. Las diez millones de botellas que se comercializaron en la última cosecha y la central hidroeléctrica —en construcción— de Chihuidos II asegurará otras mil has de producción. Los contactos internacionales se han efectivizado con Inglaterra y Estados Unidos, a través de un departamento de exportaciones donde se proyecta colocar el 70% de la producción que pueden cotizarse hasta 20 dólares la botella. La proyección llega a 20 millones de botellas para un futuro cercano.

La bodega del Fin del Mundo contará con cuatro módulos, habiéndose inaugurado el primero con una superficie de 5000 m2 cubiertos, con una capacidad de vasija de 1.400.000 lts. La bodega final tendrá más de 18.000 m2 cubiertos y su capacidad de vasija será de 6.000.000 de lts. El módulo

actual consta de 66 tanques de origen francés de acero inoxidable –los de fermentación están dotados de camisas refrigerantes para controlar la temperatura– utilizándose un equipo de frío de 200.000 frigorías para mantener los tanques en la temperatura adecuada. Las variedades seleccionadas han resultado en 30% de Malbec, 23% de Merlot, 23% de Cabernet Sauvignon, 10% de Pinot Noir, 5% de Chardonnay, 4% de Sauvignon Blanca, 3% de otras tintas y 1% de otras blancas.

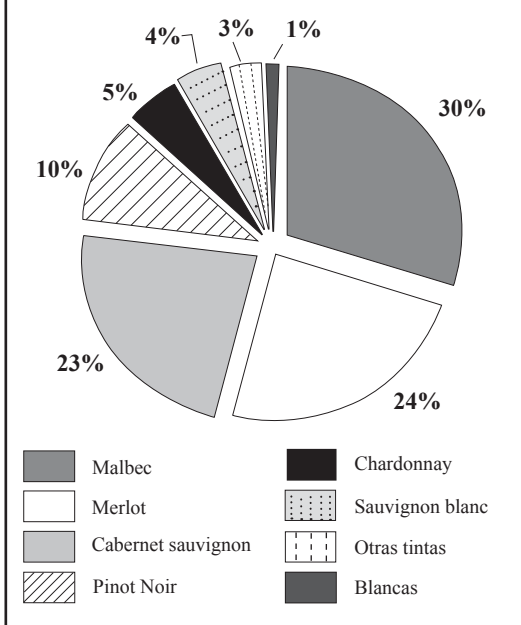
Se estima una producción de 10.000 kgs por ha y las líneas que se han lanzado al mercado son tres varietales y bivalentes de diferentes características para distintos gustos: Postales, vino joven, aromático, frutado, donde se destacan las características varietales de las uvas Newen –con 50% de roble que aromatiza las variedades dando vinos equilibrados, redondos y de larga permanencia en la boca–, Malbec del Fin del Mundo, Cabernet Sauvignon del Fin del Mundo, Postales del Fin del Mundo y un Special Blend.

En Añelo se completa la ruta del vino neuquino a partir del 29 de marzo de 2004 cuando la empresa Cofruva, de la familia Vidal, inaugura su bodega, que se constituye en el cuarto establecimiento de esa clase en la zona. En ese año fueron al mercado 300.000 lts de vino de cuatro variedades –Char-



**Figura 5.** Variedades de las Bodegas del Fin del Mundo.

Fuente: Bodegas del Fin del Mundo, 2006.



donnay, Pinot Noir, Merlot y Malbec— incorporándose vides de ciclo corto. Esta bodega fue una de las primeras en completarse a pesar de ser posterior a las que poseen Luis Focaccia y Lucas Nemesio —Viñedos de la Patagonia—, Julio Viola —La Inversora Fin del Mundo— y la familia Schroeder —María y Adelina— en la denominada tercera etapa de San Patricio del Chañar, a escasos kilómetros de allí. La Bodega del Añelo, un establecimiento de 91 has de viñedos ubicado sobre la ruta N° 7, se organiza en una zona libre de contaminación, ecológicamente sana y con ventajas comparativas respecto de otras áreas vitícolas. En la última cosecha trabajaron 68 personas en el campo y 17 en la bodega, sin contar el equipo de conducción. Los trabajadores son todos de Añelo y permanecen durante el año unos 12 empleados aunque se refuerzan cuando comienzan las tareas culturales en el invierno.

Esta bodega comenzó originalmente con 80 has en mayo de 2000 y con cuatro años de trabajo y algunas demoras se logró una primera vinificación en 2004 en otro establecimiento, culminando la producción en el propio. En

principio el establecimiento sale con tres marcas: Finca Los Gigantes –para champán y vinos *top*–, Finca Roja –para los vinos que se elaboran ahora, con un precio de 12 pesos de promedio– y Cruz Diablo –para los de menor calidad–. Los estudios de mercado indican que el 15% del consumo opta por vinos de precios superiores a los 12 pesos por botella y en este caso, se trata de operar una bodega de un volumen no muy grande, de hasta un millón de lts anuales, o sea con la capacidad instalada actual del establecimiento.

Los viñedos alcanzarán su mayoría de edad en 2006 y aunque los vinos ya tienen calidad internacional irán adquiriendo mayor prestigio. Actualmente, la bodega está en el 25% de su capacidad que se completará en cuatro temporadas más. Tras la primera etapa de inversiones entre mayo y junio se desmontarán 50 has para implantar Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sauvignon Blanc y Malbec.

La Bodega NQN está bajo el control de Luis María Focaccia y Lucas Nemesio que comienzan sus trabajos en las Bodegas de la Patagonia en 2001 e inauguran el 1 de julio de 2004. Se incorporan ocho tanques de 44.000 lts y cuatro de 22.000 lts de acero inoxidable para conservación, maceración y fermentación. En este momento cuentan con 1.270.000 lts que se transforman en Picada 15, Malma Reserva y Colección NQN.

#### **4. La tierra del Chañar**

El ejido de San patricio del Chañar abarca el 40% de la superficie frutícola de la provincia de Neuquén y cuenta con 20 mil has aptas para la producción, de las cuales 3.000 has tienen riego sistematizado. Sus suelos se tipifican con una temperatura anual promedio superior a los 15°C, pero inferior a los 22°C, siendo las diferencias entre medias de verano e invierno superiores a los 5°C a 50cm de profundidad. Tiene por tanto un clima continental, templado y árido siendo la media anual de 13,9°C, enero tiene una media de 20.2°C y junio y julio con sus temperaturas más bajas presentan 6,5°C. Son frecuentes los vientos a partir de agosto con intensidades que llegan a 100 km/h para lo cual se deben crear cortinas de álamos como protección de las plantaciones. Aquí las frutas de carozo y pepitas cuentan con una gran disminución de heladas tardías y la media anual de precipitaciones es de 200 mm en temporada fría almacenándose sin evaporación. En los meses de mayor luz los días son

cálidos, las noches frescas y la fotosíntesis es máxima con una respiración y transpiración mínima. Los servicios de apoyo en la región son importantes como el Instituto Nacional de Investigación y Extensión Agropecuaria y la Universidad Nacional del Comahue; las empresas de servicios cumplen un papel determinante como el Consorcio privado de Riego y Drenaje, Hidroelectricidad, Transportadoras de Gas, Viveros privados y estatales, Empresas públicas de prevención y lucha contra heladas, Empresas públicas de control de cuencas, Frigoríficos y Mercado Concentrador.

La producción de frutas es competitiva en el ámbito nacional e internacional por su sabor, color, aroma y calidad ecológica y las plantaciones cuentan con tecnología de punta en cuanto a manejo y variedades. Sus mercados son la Unión Europea, Sudeste Asiático, Estados Unidos, Europa del Este, Brasil, Paraguay y Bolivia. La expansión del mercado internacional ha contribuido a un crecimiento vertiginoso de la superficie plantada siendo sus ventajas comparativas la baja inversión inicial, alto crecimiento anual en plantaciones, excelentes condiciones agroclimáticas y la ubicación estratégica para llegar a mercados del Pacífico y del Atlántico. De las 20 mil has de superficie total el 76% cuentan con riego sin cultivar y el 24% restante son terrenos cultivados con riego; de ellas el 91% se dedican a frutales y el 9% a otros cultivos y de los frutales el 20% de es fruta de carozo, 70% de pepita y 10% de otros.

## 5. Conclusiones

San Patricio del Chañar se ha modificado a partir de los años 90 en su configuración socioproductiva y territorial en cuanto a las relaciones entre los distintos actores. De una fruticultura tradicional con el acento puesto en la producción familiar, se ha pasado a un modelo agrícola que se caracteriza por la concentración y centralización de los capitales, con una vinculación del sector empresarial con el sistema político institucional. Estas relaciones establecidas se centran en el gran capital privado, en las complejas relaciones entre el mercado y el Estado, la presencia de nuevos capitales transnacionales y su asociación con capitales extranjeros. Estas relaciones entre el Estado y el Mercado son fuertes y constantes, mientras que son débiles entre la sociedad civil y estos nuevos actores.

Las grandes empresas integradas tienden a la expansión territorial que acentúa la concentración económica y donde se desarrollan las estrategias de poder; y en esta nueva red de relaciones en el proceso de organización frutícola aparecen como principios la incorporación selectiva de tecnología, la producción para exportación y la concentración y centralización del capital acentuando la precarización del contrato laboral.

## 6. Bibliografía

- BENKO, G. (1998). *La ciencia regional*, Colección Sociedad y Territorio, Universidad Nacional del Sur, Bahía Blanca, Argentina.
- BRUNIARD, E. (1995). "Geografía de los climas y de las formaciones vegetales". Ed. Universidad Nacional del Nordeste, Resistencia, Chaco, Argentina, 330 pp.
- GREY DE CERDÁN, N. (1995). *Desarrollo local en el contexto de los procesos de integración: el impacto sobre las áreas urbanas marginales*. CETME- UNC, Mendoza.
- INDEC (2002). *Censo Nacional de Población, Hogares y vivienda*.
- INDEC (1991). *Censo Nacional de Población y Vivienda*.
- KLOSTER, E. (1997). "Migración y actividad laboral en localidades neuquinas". En: *Actas Latinoamericanas de Varsovia* N° 20, pp. 47-64. Ejemplar dedicado a: Migraciones laborales contemporáneas y su rol en el desarrollo local y regional en América Latina y Europa. Polonia.
- ROCCATAGLIATA, J. A. (1988). *Geografía general y los marcos regionales*. Planeta, Buenos Aires.
- ROCCATAGLIATA, J. (1994). *Geografía y políticas territoriales. La ordenación del espacio*. Ceyce, Buenos Aires.
- VAPÑARSKY, C. y PANTELIDES, E. (1987). "La formación de un área metropolitana en la Patagonia: población y asentamiento en el Alto Valle". *Informes de investigación del CEUR*, N° 7, Buenos Aires, CEUR.
- VAPÑARSKY, C. A. (1983) *Pueblos del Norte de la Patagonia. 1779-1957*. CEUR-Editorial de la Patagonia, Buenos Aires.