

Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados

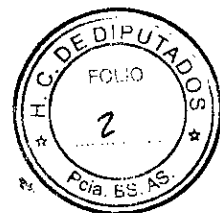
PROYECTO DE RESOLUCION

**LA HONORABLE CAMARA DE DIPUTADOS E LA PROVINCIA E
BUENOS AIRES**

RESUELVE

De reconocimiento a aquellos productores de vino patero,
entre ellos a Osvaldo PAISSAN, del Partido de Avellaneda.

JORGE DOMINGO SCIPIONI
Diputado
Bloque Frente para la Victoria -PJ
H. C. Diputados de la Prov. B.S. As.



Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados

FUNDAMENTOS

La costa de Villa Domínico, mantiene una viva parte de la historia de Avellaneda, un lugar emblemático, un espacio de gratos recuerdos para aquellos que la visitaron cuando funcionaban los balnearios y un lugar de mucho trabajo para los que la habitaban todos los días.

De aquellos quinteros productores de vino o frutales, solo quedaron unos pocos, uno de ellos es Osvaldo Paissan, con una historia familiar de más de 120 años ligada a la actividad vinícola y la costa de la ciudad de referencia.

Su abuelo Ernesto ya tenía una bodega en el año 1890, la cual quedó en manos de su tío Emilio en el año 1948 y de su padre Cándido por los años 60.

Su lugar era del otro lado del arroyo, donde está el CEAMSE, pero con su llegada, se tuvieron que ir y darle de baja a la bodega.

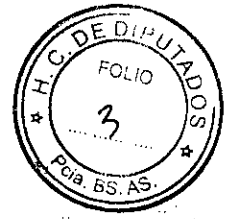
Se quedaron sin quinta, sin casa, sin nada, entonces lo que más pronto daba réditos era la verdura y se puso a plantar radicheta, ciruelas y vino, plantar la viña, porque el vino sino se vende este mes, se vende el que viene, no traía tantas dificultades como la radicheta y la ciruela.

Al principio fueron 200 litros, después 400, el año pasado llegó a 7000 y este año alcanzó los 12.000 litros, la proyección supera los 20.000 litros.

El vino de la costa es natural, no tiene aditivos ni agregados químicos, se trata que la uva madure bien, se muele, se pone en las cuvas, se lo deja fermentar, luego se descuba, se prensa el orujo para sacarle todo el jugo y se pone a decantar.

La base de este vino de la costa o patero como se lo denomina por la tradición, es la Isabella Americana, el vino es distinto a las otras

JORGE DOMINGO SCIPIONI
Diputado
Bloque Frente para la Victoria -PJ
Honorable Cámara de Diputados de la Pcia. Bs. As.



Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados

uvas, es mas violeta y tiene mas perfume. La cepa Isabella Americana tiene mas ácido tartárico por eso tiene más acidez que otros.

El vino blanco pero en realidad medio rosado, se fermenta sin la cáscara y es mas fuerte que el tinto.

En cuanto a la graduación alcohólica, por lo general se ubica entre 11 y 11,5 grados, años buenos puede llegar a 12, siempre se trata de dejarla mas para que se afirme la azúcar.

La distribución del producto es tan artesanal como su elaboración, algún que otro amigo lo distribuye a diversos comercios, otros lo venden en sus casas a los vecinos de la zona y en menor medida se acercan hasta la propia quinta para adquirirlos.

Es de destacar que el año pasado en la Fiesta del Vino en la Costa de Berisso, obtuvo la Primer Mención con el vino tinto y en el corriente año el segundo premio con el vino blanco.

Durante esa fiesta, Osvaldo vendió en su stand 1380 botellas en dos días.

Pasaron muchos años de la llegada de aquellos inmigrantes que trabajaban la tierra en el Partido de Avellaneda, sin embargo pese a las dificultades económicas y el avance de la urbanización, todavía quedan quintas. En la actualidad continúa con la tradición familiar desde una quinta ubicada a escasos metros de la escuelita de La Costa.

OSVALDO PAISSAN, rememora el pasado pero no pierde de vista el futuro.

Por lo expuesto, solicito a los señores Legisladores la aprobación de la presente iniciativa.

JORGE DOMINGO SCIPIONI
Diputado
Bloque Frente para la Victoria -PJ
H.C. Diputados de la Pcia. Bs. As.