

HARRIAGUE

PASCUAL HARRIAGUE, nació en la Villa de Hasparren, País Vasco de Francia en el año 1819, emigrando a América, al Uruguay, en 1838 y como tantos otros de sus jóvenes compatriotas, pasó a integrar parte del personal del saladero del Cerro en la ciudad de Montevideo.

A los pocos meses decidió cambiar de empleo y se trasladó a la ciudad de San José en el interior del país trabajando en una casa de comercio de dicha ciudad ; más tarde en 1840 se trasladó al departamento de Salto donde tuvo su saladero propio sobre la costa del Río Uruguay.

En 1860 dió inicio a sus primeros ensayos del cultivo de la vid, que todos consideraban utópicos, utilizando cepas de uvas criollas, escogiendo los suelos salteños por sus excelentes condiciones, intentándolo en su chacra ubicada en San Antonio Chico, pero en su empeño en cultivar la vid y tras sucesivos fracasos, abandonó el proyecto, que retomó recién en 1874.

Tuvo muy “buen ojo”, pues esas tierras se encuentran ubicados en el paralelo 32 Sur, la igual que las mejores zonas vitícolas del mundo. Tenía ya 55 años de edad, y se topó de pronto con una cepa aclimatada con éxito por agricultores de la ciudad de Concordia, Argentina, que buscaban elaborar con ella un vino tipo Burdeos.

Entonces en 1874 Pascual Harriague introdujo al Uruguay cepas tipo Tannat, **que fue la cepa madre de la viticultura uruguaya**, obteniendo excelentes resultados. La cepa que adoptó Harriague, para continuar su busca, era de procedencia vasca, su denominación : **Tannat**, siendo la principal de Madiran, en el sur de Francia, a medio camino entre Toulouse y el Océano Atlántico, siendo una variedad que también crece en pleno país vasco francés, en Irouleguy (Baja Navarra-Iparralde) y su presencia no se da en el resto de Europa y no se la conoce en otros países.

Hacia 1883 la bodega de Harriague almacenaba 300 bordalesas del vino que por tantos años había estado buscando, un vino de color subido y bastante alcoholizado que con el tiempo pasará a llamarse **Harriague** en su honor.

Ya para 1887, las 137 cuadras de sus viñedos alcanzaban niveles productivos de industrialización. Pascual Harriague inauguró una segunda empresa cerca de la ciudad de Salto, cuyo establecimiento poseía, además de los viñedos, 3.000 naranjos, 700 perales y otros tantos manzanos, durazneros y olivos. El tenaz agricultor había cumplido sus sueños.

Como reconocimiento a su labor pionera, 1884 el gobierno del presidente general Máximo Tajes, había concedido a Harriague una medalla especial “por su personal constancia y patriotismo en la solución de un tema que interesaba tanto al país”. Para algunos, esta fue la primera medalla que obtuvo el “**el Tannat nacional**” en su exitosa vida.

A pesar de que la “filoxera”, terrible plaga que casi termina con todas las vides de Europa, atacando sus viñedos, en 1888 Harriague ya poseía 50 hectáreas de viñedos. Fué el pionero de la producción de vinos en Uruguay y aún hoy se la conoce como Harriague a pesar de la rápida imposición de la denominación tannat.

De regreso a su suelo natal en busca de alivio a sus dolencias de salud, Pascual Harriague falleció en Bayona, Lapurdi, Francia, el 14 de abril de 1894, descansando sus restos en la ciudad de Salto, donde existe una avenida, un parque y una plaza que lleva su nombre. Como resumen de su activa vida en suelo uruguayo se puede decir que fué empresario, saladerista, viticultor, propietario de una bodega, hacendado y exportador de ágatas.

En 1898, en los “Anales del Departamento de Ganadería y Agricultura” se describe por primera vez la variedad, y fué tan grande la difusión de la cepa Tannat que en la actualidad Uruguay es el país productor número uno en el mundo de esta cepa, y junto con Francia son los principales productores de la variedad de vino tinto Tannat.