

# Comienza el embolsado de la uva de mesa con 11.000 trabajadores

El artesanal proceso abarca más de 2.200 hectáreas inscritas en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen

Pérez Gil | | 03.07.2017 | 01:15

Las previsiones de esta campaña apuntan a 44,5 millones de kilos en el conjunto de variedades.

Los agricultores del Medio Vinalopó han empezado esta semana con el artesanal proceso de

**embolsar los racimos de uva de mesa**. Para ello

utilizan un bolso de papel especial que protegerá el fruto y lo hará madurar hasta que este listo para

ser recolectado y consumido en otoño-invierno y, especialmente, en Navidad. Esta técnica agrícola, única en el mundo, y que se extenderá en julio por las viñas de Monforte del Cid, Aspe, Novelda, La Romana, Agost, Hondón de las Nieves y de los Frailes, permite emplear a un gran número de personas en el campo. Concretamente, este año se calcula que 11.000 personas trabajarán durante el laborioso embolsado de la uva.



Comienza el embolsado de la uva de mesa con 11.000 trabajadores

Respecto a las previsiones de cosecha que se esperan para la **campaña** 2017 en el territorio amparado por la **Denominación de Origen Protegida** cabe destacar un mantenimiento de la producción en las variedades Dominga, Doña María, Red Globe, Rosetti y Victoria y un leve descenso de la Ideal, que puede oscilar entre el 20-25%, esperándose más de seis millones y medio de kilos, y la variedad Aledo, de la que se espera una merma del 10%, con casi 23 millones de kilos. En total, la producción estimada de todas las variedades de la DO alcanzará 44.578.375 de kilos.

Los productores también auguran una campaña de excelentes calidades organolépticas y buenos calibres, dado que el cuajado del fruto está siendo favorable. Algo que se debe a las intensas lluvias que se registraron el pasado invierno, que limpiaron de salinidad las raíces de las cepas.

El presidente de **ASAJA Novelda**, Pedro Rubira, ha anunciado que «en general, la cantidad de racimos es menor pero éstos son más grandes y presentan un excelente cuaje, lo que adelanta una muy buena calidad del grano». Pero un año más la campaña está marcada por un incremento de los costes de producción para el agricultor, que ha visto como han crecido un 75% mientras se sigue pagando lo mismo por el kilo de uva que hace 20 años.

Otro tema que preocupa además de la sequía es la calidad del agua con la que riegan sus viñedos. «Recibimos una mezcla de aguas de depuradora y pozos de sequía y, aunque hay productos para mejorarla, esto nos supone un coste adicional en la producción que no nos podemos permitir», denuncia el noveldense Pedro Rubira.