

Preven una producción de 50.000 toneladas de 'Uva Embolsada del Vinalopó'

Cuenta con la inclusión de la Denominación de Origen de cuatro variedades nuevas de esas frutas

EFE/INFORMACION.ES | 11.08.2013 | 17:22

La producción de la 'Uva Embolsada del Vinalopó' ascenderá este año a unas 50.000 toneladas, frente a las 44.000 de la pasada campaña, con la inclusión en la Denominación de Origen (D.O.) de cuatro variedades nuevas de esta fruta que se suman a las ya clásicas de Aledo, Ideal y Rosetti.

Éstas son las previsiones del sector facilitadas a Efe por el presidente del Consejo Regulador de la D.O. de 'Uva Embolsada del Vinalopó', José Bernabeu, quien ha explicado que las nuevas variedades que contribuirán a aumentar la producción de este año respecto al anterior son tres de piel blanca (Doña María, Victoria y Dominga) y una cuarta de piel tinta (Red Globe).

La 'Uva Embolsada del Vinalopó' o también conocida como 'Uva de Mesa' se cultiva en la comarca alicantina del Medio Vinalopó, que abarca siete municipios: Aspe, Hondón de los Frailes, Hondón de las Nieves, Monforte del Cid, Novelda, La Romana y Agost, situado este último en la comarca de l'Alacantí.

Según Bernabeu, el microclima existente en el valle del río Vinalopó, entre la sierra y el mar, convierte ese enclave en un lugar "privilegiado" para el crecimiento de las viñas productoras de este emblemático fruto.

Durante la característica campaña del embolsado de la uva, que comenzó en los últimos días de junio y se ha prolongado hasta la semana pasada, se han empleado cerca de 200 millones de bolsas para proteger la uva de las inclemencias del tiempo.

Este año, las condiciones meteorológicas no han ocasionado ningún percance en las cosechas, "a excepción de un pedrisco que cayó el pasado 27 de mayo y del que se recuperó!! mayoría de la producción", ha indicado Bernabeu.

El próximo mes de septiembre dará inicio la recogida de la cosecha, un proceso que durará hasta finales de año, cuando este producto, único en toda España, se sirva en las mesas de todo el país para dar la bienvenida al año nuevo.

Sin embargo, la 'Uva de Mesa' no sólo la pueden disfrutar los paladares nacionales, ya que es exportada a otros países de la Unión Europea y, desde hace dos o tres años, a países del Este, especialmente a Rusia, y del Magreb", ha señalado Bernabeu.

La importancia socio-económica de la 'Uva Embolsada del Vinalopó' se traduce en la actual campaña en la creación de "entre 10.000 y 11.000 puestos de trabajo durante los seis meses que van desde el embolsado hasta la recogida", según el presidente del citado Consejo Regulador.

La uva de mesa embolsada es una producción exclusiva del territorio alicantino y lo que la caracteriza con respecto a otros productos de la misma especie es su tamaño, su coloración y su piel más fina.

La técnica del embolsado la protege de los productos fitosanitarios y, al retrasar la maduración aproximadamente un mes, otra razón por la que sale más sabrosa, se logra una fruta en épocas del año donde ya no hay en otros sitios.

Las siete localidades alicantinas antes citadas son las únicas del mundo en producir estas uvas. A comienzo de su maduración, en julio, se seleccionan los mejores racimos y se cubre cada uno de ellos con una bolsa de papel especial que se cierra por el pedúnculo, quedando abierta por su parte inferior.

Según fuentes del sector, la técnica del embolsado permite que el proceso de maduración se realice en la cepa de la forma más natural hasta prácticamente el mismo momento de su consumo.

La variedad Ideal, de racimo grande, granos de peculiar tono amarillo y con ligero sabor a moscatel, tiene un proceso de recolección que culmina a primeros de noviembre, en tanto que la Aledo, más tardía y caracterizada por producir un racimo mediano de grano blanco pálido y sabor dulce neutro, puede estar embolsada más de cuatro meses y se consume en invierno.