

Las uvas del Vinalopó se preparan para Nochevieja

Nuestra provincia destaca por sus excelentes productos propios como la uva embolsada con Denominación de Origen Protegida del Valle del Vinalopó

E. P. J. | 16.11.2018 | 04:15



La uva embolsada del Vinalopó y Uvasdoce preparadas para Nochevieja

No cabe duda de que en la provincia de **Alicante se come —y se bebe— muy bien**. Será por su privilegiado enclave, que permite cultivar con un suave **clima mediterráneo** durante todo el año, o por la cantidad y variedad de los **productos autóctonos** y típicos de cada comarca...

Pero, si Alicante destaca por algo, además de por su buen tiempo, es por **su excelente gastronomía**. De norte a sur, podemos encontrar muchos productos con **Denominación de Origen Protegida**, como la uva de mesa del Vinalopó, que ahora gana protagonismo con la llegada de la Nochevieja y que diferentes marcas comercializan en la provincia.

La uva de mesa embolsada del Vinalopó



La uva embolsada del Vinalopó ostenta la Denominación de Origen Protegida (DOP) de la UE

En los municipios de Agost, Aspe, Hondón de los Frailes, Hondón de las Nieves, La Romana, Monforte del Cid y Novelda, situados en el **Medio Vinalopó alicantino**, se producen las únicas **uvas de mesa** que ostentan la máxima **figura de calidad reconocida en la UE**: la Denominación de Origen Protegida (DOP) «**Uva de Mesa Embolsada Vinalopó**».

La principal característica que distingue a estas uvas es el empleo de **la técnica de embolsado**, consistente en la colocación de un particular **vestido de papel alrededor de cada racimo**, que hace que la uva crezca protegida de elementos agresivos externos y potencia sus condiciones naturales de **aroma y sabor**, al madurar los racimos en la cepa.

Cada campaña, se colocan unos **250 millones de bolsos**, trabajo íntegramente manual para el que se emplea una gran cantidad de mano de obra. El periodo de recolección se inicia a finales de agosto y finaliza a principios de enero con las variedades más tardías.

Durante todo este tiempo, el **trabajo y esfuerzo de nuestros agricultores** hacen posible que podamos disfrutar en nuestras mesas de una excelente uva, cuya producción contribuye al desarrollo de toda una comarca.

Uvasdoce presenta a sus Imprescindibles



Uvasdoce, en el corazón del Valle del Vinalopó, ofrece más de 40 formatos para Nochevieja

Uvasdoce está situada en el corazón del **Valle del Vinalopó**, también denominado Valle de las Uvas, por sus magníficas condiciones para el cultivo de este fruto. La entidad alicantina produce y comercializa **uva de mesa durante todo el año**, apostando por una fruta de mayor calidad, más saludable y sobre todo más deseable para los consumidores. Seleccionando en cada momento las **mejores variedades u orígenes**.

La empresa se caracteriza por aunar las **técnicas de producción y envasado más innovadoras**, con la experiencia de **más de tres décadas en el sector**. Año tras año, Uvasdoce perfecciona el método de trabajo que permite obtener una uva de alta calidad y con la máxima seguridad alimentaria.

Pero sin duda, lo que diferencia a esta empresa productora de uva de mesa, es su **apuesta por el Marketing**, la marca y la variedad de formatos, que además de hacer esta fruta más atractiva, **facilita el consumo de esta** en cualquier momento o lugar.



Uva de alta calidad y con la máxima seguridad alimentaria

Y en este afán de acercar la uva a sus consumidores, nos presentan un proyecto muy ambicioso que intenta dar a conocer todas sus **variedades sin semillas** de una forma fácil y divertida. "**Nuestras Imprescindibles**" son una familia atípica, formada por diferentes y divertidos personajes que representan a cada una de las variedades, y que reciben el nombre de la principal característica de esa uva, por ejemplo, podemos encontrar a **La Dulce, La Viajera, La Estilosa**, etc.

Todas ellas viven en las fincas de Uvasdoce, donde son cuidadosamente tratadas. Además, el próximo año se unen las **quintillizas Candies**, que son las **5 Imprescindibles más exóticas**. Sus **sabores son tan peculiares y diferentes** que se han convertido en unas de las variedades más demandadas.

Además, como cada año Uvasdoce nos trae con **su línea de Nochevieja más de 40 formatos** diferentes entre los que elegir para continuar con la tradición más arraigada en nuestro país, de la manera más **elegante, fácil y divertida**. Formatos que se pueden encontrar tanto en la tradicional uva Aledo con Denominación de Origen Uva Embolsada del Vinalopó, como en uva sin semillas.