

Unas 1.500 toneladas de uva embolsada del Vinalopó endulzarán la Nochevieja

Los destrozos causados por el pedrisco en mayo provocan una fuerte caída de la producción

17.12.10 - 01:02 - EFE | ALICANTE.

Las tradicionales doce campanadas de Nochevieja estarán acompañadas este año por alrededor de un millón y medio de kilos de uva procedentes de la comarca alicantina del Vinalopó, la única en España que envuelve con bolsas de papel los racimos para mejorar la calidad y la vistosidad de sus frutos. De los 14 millones de kilos de uva embolsada con denominación de origen del Vinalopó recolectados este año, un 40 por ciento corresponden a la variedad Alejo -la consumida habitualmente en Nochevieja- y un 60 por ciento a las variedades Ideal y Rosetti, según informaron ayer fuentes de su Consejo Regulador.

Aunque en un principio la cosecha puede parecer importante, los productores alicantinos indicaron que el pedrisco que cayó en esta comarca el pasado mes de mayo «destruyó el 70 por ciento» de la uva, cuya previsión inicial de cosecha se fijó en 43 millones de kilos.

Esta «desastrosa consecuencia», según apuntaron las citadas fuentes, repercutirá también en la fiesta de Nochevieja, ya que el 31 de diciembre del pasado año los hogares españoles consumieron cerca de dos millones de kilos de uva embolsada. Y, lógicamente, también se notará en los precios, que son superiores a los de hace doce meses.

El presidente del Consejo Regulador, José Bernabeu, explica que otra consecuencia derivada de la caída de la producción ha sido una disminución de la mano de obra contratada para la recolección. «Si en la anterior campaña fueron contratados unos 10.000 jornaleros, que en muchas ocasiones hicieron horas extras, en 2010 han trabajado unos 5.000 y no a jornada completa», precisó Bernabeu, quien estima que el total de pérdidas causadas por la caída del pedrisco ronda los 17 millones de euros, «al margen de lo que los jornaleros han dejado de ganar».

A pesar del pedrisco, la calidad es buena, ya que las condiciones climáticas han sido favorables», expuso Bernabeu, quien explicó que «cuando cayó el pedrisco aún se había producido la floración». «Las plantas que no se destruyeron han madurado con buena calidad», reitera.

El proceso de embolsado que se sigue desde 1919 con la uva de mesa determina la singularidad de este cultivo en el Vinalopó, ya que al comienzo de la maduración se cubre cada racimo con una bolsa de papel especial que protege los granos de las inclemencias meteorológicas y de la exposición al sol, con lo que el producto se desarrolla con una piel mucho más fina y color uniforme.

La recolección se efectúa a mano, recogiendo uno a uno los racimos directamente de las cepas y manteniendo la bolsa protectora hasta el momento de su envasado. Para ayudar a distinguir la Uva Embolsada del Vinalopó con Denominación de Origen en los mercados se pone a cada racimo una vitola que certifica su calidad y procedencia, recalcan fuentes del Consejo Regulador. Este tipo de uva se concentra en Aspe, Hondón de las Nieves, Hondón de los Frailes, Monforte del Cid, Novelda, La Romana y Agost.