

Mañana comienzan las labores de embolsado de la uva del Vinalopó

Las labores de embolsado de la uva del Vinalopó, en las que se utilizarán 240 millones de bolsas de papel que protegerán los racimos hasta su recolecta, comenzarán mañana, según han informado hoy fuentes del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de este producto.



EFE El trabajo de embolsado se prolongará hasta el final del próximo mes de julio y se contratará a 10.000 trabajadores, casi todos procedentes de los municipios del valle del Vinalopó, para desempeñar esa tarea.

El embolsado de la uva, de las variedades Ideal y Aledo, consiste en cubrir "los mejores racimos" con bolsas de papel para protegerlos y otorgarles "las peculiaridades que hacen que esta fruta sea única en el mundo por su sabor y cualidades nutricionales", según las mismas fuentes.

Ese procedimiento es "básico para la adecuada maduración de la uva", pues influye en el sabor, en el color y en que la piel de las uvas sea más fina que las originales de otras demarcaciones geográficas, han indicado.

Las mismas fuentes han explicado que "las lluvias primaverales y las buenas temperaturas de los últimos meses" han favorecido que el proceso de floración de las vides haya finalizado "con un buen cuajado".

La uva del Vinalopó posee cualidades anticancerígenas dado su alto contenido en "resveratrol", una sustancia capaz de prevenir el desarrollo de tumores, según fuentes del Consejo Regulador de la Denominación de Origen.

Un estudio llevado a cabo entre la Universidad de Illinois y la Complutense de Madrid indica, de acuerdo con el Consejo Regulador, que el "resveratrol" es "un potente anticancerígeno, cuya presencia en el pellejo de la uva se ha demostrado eficaz para prevenir el cáncer y frenar su progresión cuando éste ya ha aparecido".

Los trabajos fueron realizados con ratones en el laboratorio de la citada institución académica de EEUU. Desde 1989, la uva de mesa embolsada del Vinalopó cuenta con Denominación de Origen, lo que le garantiza una calidad final superior a la media.

Su principal característica es el embolsado que la protege de agentes externos como plagas, fumigaciones directas o cambios meteorológicos bruscos.

Su consumo ayuda, igualmente, a mantener los niveles de colesterol y, así, evitar enfermedades cardiovasculares.

La recolección de la uva de la variedad Ideal comenzará el próximo mes de septiembre, aunque la vendimia se extenderá hasta Navidad, época en la que se consume la variedad Aledo.

La producción de la uva embolsada del Vinalopó se concentra en las localidades alicantinas de Agost, Aspe, Hondón de los Frailes, Hondón de las Nieves, La Romana, Monforte del Cid y Novelda.