

La uva con nombre propio

El Consejo Regulador de Uva Embolsada del Vinalopó cada año mejora la campaña de recogida

TANIA JIMÉNEZ | 20.10.2013 | 01:29

Doña María, Victoria, Dominga y Red Globe, cuatro nuevas variedades de Uva Embolsada del Vinalopó conseguirán que este año la producción se eleve considerablemente en relación con la temporada pasada, llegando a alcanzar 50.000 toneladas (50 millones de kilos) frente a los 45.000 del año pasado. Estas cuatro nuevas variedades, las tres primeras de uva blanca y la última de uva morada, se suman a las ya clásicas Aledo, Ideal y Rosetti.



La uva con nombre propio

El Consejo Regulador, desde que consiguiera la Denominación de Origen para este fruto, ha trabajado para que la popularidad vaya en aumento y se conozca la riqueza de este producto exclusivo del territorio alicantino, dentro y fuera de España. Poco a poco se ha ido exportando a otros países de la Unión Europea y, desde hace tres años, a países del este como Rusia y del Magreb.

Secreto del embolsado

La Uva Embolsada del Vinalopó, también conocida como «uva de mesa», se cultiva en la comarca alicantina del Medio Vinalopó, que abarca siete municipios de la provincia: Aspe, Hondón de los Frailes, Hondón de las Nieves, Monforte del Cid, Novelda, La Romana y Agost, ésta última en la comarca de l'Alacantí. Son la únicas localidades en producir esta uva. Al comienzo de su maduración en el mes de julio, se escogen los mejores racimos y se cubren con una bolsa de papel especial para que el proceso de maduración se realice de una forma natural, llegando a atrasarlo hasta un mes, logrando una uva más sabrosa a la vez que se protege del tiempo. En los primeros meses, se han colocado cerca de 200 millones de bolsas en los racimos.

El microclima de esta zona la convierte en el lugar idóneo para el cultivo de este reconocido fruto, aunque este año la climatología adversa ha afectado al producto.

Trabajo

El colectivo de agricultores que cada año desempeñan las labores de embolsado y recogida de la uva lo forman 3.600 productores y con el trabajo que realizan, se da empleo a cerca de unas 11.000 personas durante los seis meses que van desde el embolsado hasta la recogida, según datos facilitados por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de «Uva Embolsada del Vinalopó».

Nochevieja

Cada navidad la «Uva Embolsada» y sus variedades Aledo e Ideal son las protagonistas en las mesas de los hogares para dar la bienvenida al año nuevo. Estas uvas se pueden encontrar con facilidad en los mercados durante los días navideños y no sólo en los mercados de España, ya que la tradición de comerse las 12 uvas el 31 de diciembre se está asentando en cada vez más países europeos.