

# Los agricultores quieren crear nuevas uvas sin pepita para atender la creciente demanda

La sectorial mantiene los primeros contactos con el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias para desarrollar variedades apirenas de uso propio en la comarca

PÉREZ GIL | 26.02.2015 | 03:39

El trabajo de laboratorio y los ensayos de campo podrían dar los primeros resultados positivos en cuatro años.

Los agricultores del Medio Vinalopó están dando los primeros pasos para poner en marcha una investigación destinada a **crear variedades autóctonas y no patentadas de uva de mesa sin pepita**. De este modo podrán atender la **creciente demanda** de uva apirena en el mercado nacional e internacional, que es una de las cuestiones de máxima relevancia para el futuro del sector.

Esta misma semana ya se ha producido en Valencia un primer contacto entre miembros de la sectorial de la uva de mesa del Vinalopó y representantes del IVIA, el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias que es una entidad autónoma de la Generalitat. Y hoy está previsto que los promotores de esta iniciativa, que ha partido del responsable comarcal de Asaja Pedro Rubira, se reúnan en la cooperativa de Monforte del Cid para **concretar las características del fruto que se pretende obtener** a través de la investigación que desarrollen los técnicos del IVIA. En cualquier caso, para ello será necesario constituir previamente una empresa privada, en forma de sociedad limitada, a la que podrían adherirse todas las cooperativas y firmas agrícolas de la comarca así como los exportadores y productores que lo deseen. Esta entidad tendría que firmar un convenio con el Consell para **asumir parte del coste del trabajo** que lleve a cabo el Instituto de Investigaciones Agrarias. Pero, a cambio, sus socios podrían resultar **ampliamente beneficiados** si la nueva uva creada tras eliminar el gen de la semilla ofrece un alto índice de calidad y resulta, por tanto, rentable. En tal caso, además de cultivar una variedad exclusiva que garantice una ventajosa comercialización, los miembros de la empresa tendrían la posibilidad de vender la semilla patentada a otros productores. Aunque para llegar a ello es necesario pasar antes por un largo y delicado proceso. Primero de trabajo en el laboratorio y posteriormente de **ensayos** a pequeño y gran nivel en el campo para comprobar que la nueva apirena del Valle de las Uvas resiste las inclemencias del tiempo, tiene una maduración adecuada, presenta el sabor, textura y color requeridos y su cosecha es abundante. En definitiva, entre cuatro y cinco años para obtener el resultado deseado.

La producción de apirena en el Medio Vinalopó no supera en estos momentos el **1%** y se basa únicamente en variedades de uso libre como la Autumn Royal y la Crimson, que no forman parte de la Denominación de Origen Uva Embolsada del Vinalopó. Sin embargo el consumidor demanda cada vez más uva sin semilla y, en caso de surgir una nueva variedad autóctona, ésta podría entrar dentro de la DO si cumple una serie de requisitos entre los que figura, como imprescindible, **la colocación del bolso en el racimo** durante el proceso de maduración.

Todo está, por tanto, en ciernes.



Los agricultores quieren crear nuevas uvas sin pepita para atender la creciente demanda

Fotos de la noticia

## Apuntes

La iniciativa parte de Asaja pero necesita de una firma participada por los productores, exportadores y cooperativas interesadas en la idea