

# Un millón y medio de kilos de uva fresca se consumirán esta Nochevieja en España

- Más del 90% viene de Vinalopó (Alicante), de la variedad Aledo
- La recolección ha sobrepasado este año los 19 millones de kilos

Actualizado jueves 27/12/2007 13:21 (CET)

**EFE**

MADRID.- Alrededor de un millón y medio de kilos de uva fresca se consumirán esta Nochevieja en España, una cifra similar a la del año pasado y que muestra que los españoles permanecen fieles a esta tradición centenaria.

La costumbre de despedir el año viejo con las 12 uvas se remonta allá por 1909, año de excelente cosecha agraria que se cerró con importantes excedentes de uva a los que se pretendió dar salida implantando esta tradición con la creencia de que consumirlas el día de Nochevieja garantizaba buena suerte para el año venidero.

La costumbre, que se cree da buena suerte a aquel que consigue tomarlas una a una, al son de las campanadas y acompañadas por un deseo por cada uva, ha vivido cambios, como la presentación de las uvas conservadas en almíbar, envasadas individualmente con o sin pepita o la aparición de helados y pasteles con la forma de esta fruta, pero el consumo de uva fresca se mantiene.

Para el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Uva de Mesa Embolsada de Vinalopó, **José Bernabeu**, la cosecha de este año de la variedad Aledo, la que se toma en fin de año, ha sido de "buena calidad" ya que el tiempo "ha acompañado".

La producción total de esta variedad, cuya recolección concluye a finales de diciembre, ha sobrepasado este año los **19 millones de kilos**, con unos precios para el productor que "han terminado mejor" que el año pasado, indicó.

Según Bernabeu, la mayor parte de la uva que se consume en fin de año procede de la **zona de Vinalopó** (Alicante), ya que gracias a la tradicional técnica del embolsado se retrasa la maduración de las uvas de la variedad Aledo, lo que permite que lleguen frescas hasta finales de diciembre.

Esta técnica, explicó, consiste en **envolver los racimos en una bolsa de papel** y se desarrolló inicialmente para proteger a la uva de una plaga que azotó los cultivos alicantinos entre 1918 y 1920.

El embolsado permite proteger la uva de las condiciones climatológicas y hace que se desarrolle con la piel más fina y suave, además de retrasar su maduración.

Sin este procedimiento, subrayó Bernabeu, "difícilmente" se encuentra uva fresca en estas fechas, lo que permite que desde Vinalopó se exporte también parte de la producción a Francia e Italia, donde sólo se encuentran a estas alturas del año uvas que han sido conservadas en frío.



Ambiente en la Puerta del Sol durante las uvas y las doce campanadas. (Foto: Antonio Martínez)

En la misma línea se manifestó el presidente de la Asociación de Jóvenes Agricultores (Asaja) de Alicante, Eladio Aniorte, quien subrayó que **más del 90% de la uva que se toma con las doce campanadas viene de Vinalopó.**

En este sentido, señaló que aunque "se ha probado con otras variedades", sólo con la Aledo se ha conseguido que los racimos lleguen "intactos" incluso hasta enero o febrero, cuando las vides ya ni siquiera tienen pámpanos.

Sobre el consumo de uva en conserva, Aniorte precisó que, aunque las ventas aumentan cada año, se destinan sobre todo a hostelería, mientras que su uso en Nochevieja seguirá siendo, en su opinión, "limitado".

Así las cosas, en conserva, fresca, pelada o con piel, con pepita o sin pepita, las doce uvas volverán a despedir el año viejo y darán la bienvenida al Nuevo 2008.

---