

# La Uva del Vinalopó inunda los mercados

Las familias españolas consumirán casi dos millones de kilos de uva embolsada, que en es  
29.12.09 - 00:48 - Z. G. | ALICANTE.

★★★★★ 0 votos

0 Comentarios | Cc

La Denominación de Origen Uva Embolsada del Vinalopó llega a millones de hogares españoles para despedir el año con las uvas de la suerte. Pese al mal tiempo de los últimos meses, la denominada 'uva de la suerte' no pelagra y la variedad Aledo ya está preparada para celebrar la Nochevieja. Casi dos millones de kilogramos se comercializan este año, en una campaña en el que fruto ha destacado por su «excelente calidad», según destaca el Consejo Regulador.

El Valle del Vinalopó -Novelda, Monforte, Aspe- volverá a mantener su liderazgo en los hogares españoles, pese a los nuevos inventos de las uvas enlatadas o las producciones de otras zonas del país. El presidente del Consejo Regulador, José Bernabeu, reconoce que «este año la lluvia y el mal tiempo han hecho sufrir a la variedad Aledo, pero finalmente se ha podido salvar gran parte de la producción y todos podremos dar la bienvenida al nuevo año con esta uva que goza de una alta calidad».

Además, el producto no sólo se consumirá en nuestro país sino que traspasa las fronteras y llega hasta muchos países de Europa, principalmente a Francia.

Precisamente, el país vecino tiene mucho que ver con la tradición de acompañar las campanadas con doce granos de uva, que se remonta al año 1896. Y es que gracias a la inestimable aportación de los investigadores se ha descubierto que el periódico 'El Imparcial' del 29 de diciembre de 1898, ya hacía referencia a esta costumbre y a sus inicios: «El origen de las doce uvas viene de la mano de un bando que prohibía que en enero de 1883 los madrileños se burlasen de los forasteros que llegaban a la villa). es queLa tradición de comer las uvas comenzó a modo privado en las casas acomodadas y banquetes lujo -copiado de la burguesía francesa, que solía tomar el champán con uvas-. Los madrileños ironizaba con esta costumbre de ciertas familias pudientes pero poco a poco ellos mismos comenzaron a buscar l s puesta fortuna que auguraba tomar las 12 uvas durante la última noche del año.

La actual uva de Nochevieja es de la variedad Aledo, de coloración uniforme, piel fina y sabor dulce neutro. Su recolecta se inicia a principios del mes de noviembre y finaliza durante los primeros días del mes de enero, lo que asegura disfrutar de uva fresca y recién recolectada para las celebraciones.