D.O. Uva embolsada del Vinalopó

18/12/2015


CAMION
FRUTAS
UVA
EMBOLSADA
ALEDO
DEL VINALOPÓ

El pasado domingo día 13 de diciembre tuve la oportunidad de asistir en la vecina localidad de Novelda a la celebración anual de la Feria de la uva del Vinalopó. He de resaltar la perfecta organización del evento, como también los actos relacionados con el mismo, que dieron comienzo la noche anterior en la vecina localidad de Monforte del Cid con la celebración anticipada de las doce campanadas.

Es muy importante destacar el gran ambiente existente en los diferentes stands preparados para la ocasión, como así mismo la gran afluencia de público y la excelente armonía entre todos los asistentes, destacando la información que se nos facilitaba ante cualquier duda sobre este evento.

Tengo que agradecer a D. Francisco José Martinez Alted, alcalde de Novelda, y a D. José Bernabeu Cerdá, presidente de esta Denominación de Origen, por su tiempo y su amabilidad, aclarándome diversas dudas que tenía sobre las uvas que componen esta Denominación, como también de otros datos relacionados con ella.

Esta feria, como el resto de actos que se celebran en todas las localidades que conforman **el valle de las uvas**, es un homenaje a todos los recolectores y trabajadores de la uva de mesa, los cuales con su empeño y dedicación consiguen que el 31 de diciembre de cada año llegue esta fruta a las manos de casi todos los españoles.

Por su importancia, en esta ocasión quiero dedicar en mi artículo a esta Denominación de Origen y hacerles llegar un poco de su historia, de sus características, quiénes lo componen, etcétera, porque pienso que quienes forman parte de esta gran familia merecen que se les reconozca el trabajo que cada año vienen desarrollando.



La **uva de mesa embolsada del Vinalopó** es la única en todo el mundo que sufre un proceso de maduración protegida dentro de un bolso de papel específico (celulosa virgen satinada) que permite su transpiración. Con este sistema de cultivo se ha logrado conseguir unas características tanto físicas como gastronómicas excepcionales, siendo en la actualidad la única uva embolsada con denominación de origen, D.O.

Los granos al encontrarse protegidos de cualquier inclemencia exterior, tales como las meteorológicas o el ataque de aves o insectos, desarrollan una piel mucho más fina y además se logra también una uniformidad en el color de los granos que componen cada racimo. Otra diferencia con el resto es su recolección, pues la maduración de la uva, al estar protegida, se retrasa, logrando que la recogida de esta sea en fechas más tardías.

La denominación de este tipo de uva abarca las localidades de Aspe, Hondón de los Frailes, Hondón de las Nieves, Novelda, Monforte del Cid, La Romana y Agost, todas ellas situadas en la **Comarca del Medio Vinalopó**, en la provincia de Alicante.

La D.O. se creó el 24 de Noviembre de 1982, aunque su cultivo es bastante conocido en todo el valle, teniéndose una de las primeras referencias en la localidad de Novelda en el año 1919.

Las características y propiedades de este tipo de uva

logran prevenir enfermedades cardiovasculares, debido al alto contenido de Resveratrol y de otros polifenoles de la uva.

La **uva embolsada del Vinalopó** ha visto cómo su popularidad ha ido creciendo con el paso de los años, además, ha existido un gran esfuerzo y dedicación por parte de su Consejo Regulador para lograr el reconocimiento por parte de todos, logrando que esta D.O. sea conocida en todos los estamentos de nuestra sociedad y ser la protagonista en diversas publicaciones nacionales, así como en cadenas de radio y televisión.

Las variedades de uvas aptas para ser protegidas por la D.O. son las siguientes: Variedad blanca: Aledo (variedad tardía), Italia o Ideal, Rosetti (variedad en desaparición), Victoria (la más temprana), Dominga (tardía, pero con porcentaje bajo en producción) y Doña María (variedad de reciente implantación). La variedad negra solamente está compuesta por la Red – Globe, la cual tiene una recolección bastante larga, abarcando los meses de septiembre, octubre y noviembre.



Categorías que se comercializan con el sello de calidad:

- **"Extra"**: El racimo tiene que pesar un mínimo de 200 gramos y deberán de estar repartidos sobre el raspón uniformemente. El fruto presenta una tonalidad amarillo-cera. El color depende lógicamente de la variedad.
- **"Primera"**: El racimo pesará un mínimo de 150 gramos. La tonalidad será igual que la categoría extra, pero los granos del racimo pueden estar repartidos por el raspón de forma menos uniforme.

Las características deben de ser las siguientes:

- Sanos, limpios, exentos de cualquier materia extraña, exentos de signos visibles de moho, desprovistos de humedad exterior anormal, sin olor, ni sabor extraño.

Los granos de uvas deberán de estar:

- Enteros, bien formados, normalmente desarrollados y unidos al raspón.

Esta D.O. tiene en la actualidad 2.341 hectáreas dedicadas a su cultivo. En esta campaña la cosecha ha ascendido a una cifra que oscila entre las 49.000 y las 50.000 toneladas, de las cuales el 40 por ciento se destina a la exportación europea y al resto del mundo como Sudáfrica, Canadá o el Golfo Pérsico. Este año se han utilizado unos 200 millones de bolsas aproximadamente para su producción.

Desde la segunda quincena del mes de noviembre esta actividad logra crear entre 11.000 y 13.000 puestos de trabajo, los cuales mayoritariamente son vecinos de los municipios donde se cultiva esta D.O.


CAMION
Purificación Alted Abad
José Antonio García García
Cosecheros y Exportadores de Uva de Mesa
Paraje Horna Baja, J-4
Tfno./Fax 965 60 39 11
Mvl 619 42 11 78
e-mail: purita.83@hotmail.com
03660 Novelda
(Alicante)
ESPAÑA
VINALOPÓ