

La DOP Uva de Mesa Embolsada Vinalopó tendrá peor cosecha, pero de más calidad

La mala climatología ha afectado el normal desarrollo del cultivo en los meses previos al embolsado de la uva

● **Ataúlfo Sanz.** Redacción.

La cosecha en la zona amparada por la Denominación de Origen Protegida (DOP) Uva de Mesa Embolsada Vinalopó (Alicante) será este año ligeramente inferior al pasado, aunque esa caída se compensará con un incremento de la calidad de los granos, según han comunicado desde el Consejo Regulador.

Si la mala climatología fue la causa del descenso de la producción, la positiva evolución del

la zona amparada, si bien el grueso de la campaña se desarrollará a lo largo del otoño.

A este respecto, es de recordar que el grueso de las ventas de esta DOP se concentra en el mes de diciembre, con la celebración de las fiestas navideñas donde se suele consumir uva de la variedad Aledo.

Para las tareas de recogida y envasado de la uva de mesa se van a emplear este año a cerca de 6.000 personas, según estimaciones del Consejo Regulador de esta DOP.



uva de mesa de otras que se producen en el resto de la geografía nacional.

Doscientos millones de bolsas

Según estimaciones del Consejo Regulador de esta Denominación de Origen Protegida, para esta campaña se han colgado de las vides más de doscientos millones de bolsas que permitirán salvaguardar el sabor de esta fruta, su color uniforme, una piel más fina que el resto, así como sus cualidades nutritivas y beneficios para la salud.

La uva de mesa embolsada tiene una tradición artesanal que se remonta a casi un siglo de existencia y se realiza exclusivamente en la comarca alicantina del Vinalopó Mitjà, en el centro occidental de la provincia, al inicio del ciclo de maduración, que suele producirse en el mes de julio.

Es entonces cuando se seleccionan los mejores racimos de uva y se cubre cada uno de ellos con una bolsa de papel especial, regulada por el Consejo, que se cierra por el pedúnculo, quedando abierta por su parte inferior.

Variedades permitidas

Las variedades de uva cultivadas mediante el proceso del embolsado son dos: Ideal (de racimo

grande, granos de peculiar tono amarillo y con ligero sabor a moscatel) y Aledo (más tardía y caracterizada por producir un racimo de grano blanco pálido, de sabor dulce neutro).

El seguimiento exhaustivo de la calidad que se practica en los viñedos llega también a las operaciones de empaquetado.

En el proceso de envasado se realizan nuevos controles para que todos y cada uno de los racimos cumplan con los criterios de selección que dicta el Reglamento de la DOP.

Para garantizar al consumidor su procedencia y el control que ejerce el Consejo Regulador sobre la producción, toda la uva que se comercializa tiene que llevar una etiqueta o separador numerado en cada caja.

Este sello de garantía resume un proceso de control de calidad de los racimos que deben cumplir unas determinadas exigencias de uniformidad, color, tamaño y sabor, según recoge el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida.

Como en el caso de otras frutas con marca de calidad reconocida a nivel europeo, en esta DOP sólo se comercializan uvas de las categorías Extra y Primera. Las primeras son uvas de mayor calidad, exentas de todo defecto y con una coloración totalmente uniforme, de una tonalidad amarillo pálido, tirando a cera.

Por su parte, las uvas de categoría Primera son también de buena calidad, pero presentan en su conjunto una tonalidad amarilla menos pálida que las anteriores. Asimismo, el paso de los racimos de estas uvas de mesa será como mínimo igual a 150 gramos, mientras que los de categoría Extra tienen un peso mínimo de 200 gramos. ■



tiempo en el mes de agosto ha permitido una correcta maduración de la uva y ha hecho posible que el grano tenga este año una alta calidad.

En esta campaña se prevé una producción próxima a los 35 millones de kilos de uva de mesa, de las variedades Aledo e Ideal que son las únicas autorizadas en la DOP alicantina.

La vendimia de esta singular uva única en el mundo comenzó en los últimos días de agosto en

En su mayoría, estos trabajadores del campo procederán de los municipios del valle del Vinalopó (Novelda, Monforte, Aspe, Hondón de las Nieves, Hondón de los Frailes, La Romana y Agust).

Para proteger los racimos durante los meses que están en la cepa de los agentes externos y de las plagas, se le coloca a cada uno de ellos una bolsa de papel especial, que es el hecho que diferencia fundamentalmente esta