



Tan sólo en siete poblaciones alicantinas
El jardín del Vinalopó

El sistema de embolsado hace que esta uva tenga la denominación de origen que la sitúa ante el mercado como producto diferenciado de alto valor gastronómico



Fernando Cuenca

inde@ediho.es

Cuentan que a principios de este siglo, una plaga asoló las producciones de uvas alicantinas. Fue entonces cuando a un vecino del Valle del Vinalopó se le ocurrió la idea de proteger cada racimo con una bolsa de papel. Al poco tiempo, esta técnica venía a demostrar que no sólo era eficaz contra dicha plaga, sino que además también tenía efectos contra

la fumigación directa sobre el fruto, protección sobre la climatología y alteración beneficiosa sobre la fecha de maduración y calidad final del fruto.

En la actualidad, la selección varietal y la perfección de la técnica del embolsado han dado como resultado el que sólo siete poblaciones alicantinas de todo el mundo, Agost, Aspe, Hondón de los Frailes, Hondón de las Nievas, Monforte del Cid, Novelda y La Romana, todas ellas situadas en el Valle del Vinalopó, produzcan estas uvas bajo este sistema de embolsado y tengan con ello la denominación de

El visitante al Valle del Vinalopó sólo ve un jardín de viñedos donde éstos y sus frutos se miman hasta lo asombroso. Tras su recolección a primeras horas de la mañana para mantener su frescura de salida, cientos de familias proceden al desembolsado, limpieza de algún grano que pueda desmejorar su aspecto y tras embalarlas son comercializadas por firmas comercializadoras tanto al mercado nacional como exterior

origen que les sitúa ante el mercado como producto diferenciado de alto valor gastronómico.

Las variedades comercializadas son dos. Desde septiembre a noviembre suele ser la variedad Ideal o Italiana, solapándose desde este último mes y ya hasta incluso enero con la variedad Aledo.

Estas variedades son embolsadas, seleccionando sus mejores racimos, sobre el mes de julio. A partir de ahí, comienza una maduración más lenta, homogénea en todo el racimo, etc. que hace desplazarse la venta del producto fuera de su época tradicional, dando como resultado el que se pueda disponer de una fruta típica de verano en otoño e invierno. Los productores suelen dejar que el follaje de las plantas cubran dichos racimos embolsados para una mejor protección de la luz solar y con ello retrasar aún más la maduración de la uva. Un mes antes de las fechas en que se pretende vendimiar, se procede a la poda de estas ramas de forma que los rayos solares incidan directamente sobre las bolsas. A partir de entonces, la uva adquiere un color y tamaño uniforme, una piel más fina y un sabor más exquisito. El visitante a la zona sólo ve un jardín de viñedos donde éstos y sus frutos se miman hasta lo asombroso.

Tras su recolección a primeras horas de la mañana para mantener su frescura de salida, cientos de familias comienzan cada día su trabajo. Una vez ya en sus casas o almacenes, proceden al desembolsado, limpieza de algún grano que pueda desmejorar su aspecto y tras embalarlas son comercializadas mediante firmas comercializadoras tanto al mercado nacional como exterior.

El cruzar por este Valle, la autopista Alicante-Madrid que enlaza directamente con la autopista del Mediterráneo, con acceso muy rápido y directo con aeropuertos como el de Alicante, permiten una agilidad comercial en grandes distancias que agradece sin duda el consumidor final.