

LA CALIDAD Y LA EXPORTACION DE LA UVA DE OHANES DE ALMERIA

I. ANTECEDENTES HISTORICOS

El cultivo de la uva de mesa en Almería es muy antiguo pero no toma verdadera importancia hasta la aparición de la uva "Ohanes", "Del Barco" o "embarque" o "uva de Almería" que surge a principios del siglo XIX al parecer como resultado de una hibridación natural de la uva blanca "Jaén" utilizada desde muy antiguo en la cuenca del río Andarax en vuelo bajo y para vinificación y la uva de "Rágol" o "de colgar" también conocida como "encarnada de Rágol". Las características dominantes de la "Ohanes" gozaban, al menos en un principio, de las de las dos variedades descritas.

Pero los primeros datos de exportación se conocen de 1835. Ya en 1834, don Francisco Valverde, de Ugijar embarcó en Almería algunas canastas de uva de Ohanes para venderlas en Málaga y éste fue el motivo de que aquel comercio conociera la buena calidad de este fruto y viniera a Almería a embarcar para Rusia, Inglaterra y Estados Unidos.

En un principio eran casas malagueñas las que venían a Almería a embarrilar y embarcar la uva, unas veces directamente para el extranjero y otras para Málaga y transbordarla allí, y durante bastantes años fue conocida por este motivo, en el extranjero, como "uva de Málaga".

Poco a poco las casas malagueñas fueron suplantadas por otras locales a quienes las casas inglesas abrían créditos e incluso los mismos parraleros embarcaban su uva librando sobre Inglaterra por su cuenta.

Ya a principios de este siglo y debido al gran incremento de la uva, muchos parraleros buscan sólo aumentar el número de barriles exportados con objeto de lograr mayores anticipos o poder pagar deudas atrasadas.

Francisco RUEDA CASSINELLO

Doctor Ingeniero Agrónomo

Y en 1924 surge la Cámara Oficial Uvera como medio de defensa de los intereses de los productores que fracasó al convertirse exclusivamente en un departamento burocrático.

La producción que en 1835 era de 60.000 arrobas pasa en 1881 a ser 11 veces superior, de 666.000 arrobas y la exportación tiene su mayor desarrollo entre los años 1906 y 1916. En 1907 la cifra es de 2.491.273 barriles.

En cuanto a los mercados en 1907 eran los principales Inglaterra, Alemania y Norteamérica y en 1928, perdido el mercado Norteamericano, se exporta a los Países Escandinavos junto también con Inglaterra y Alemania que han sido siempre nuestros principales consumidores.

La uva de Almería ha sido conocida y exportada a casi todo el Mundo; baste decir que la han recibido Inglaterra, Alemania, Estados Unidos, Canadá, Suecia, Noruega, Dinamarca, Finlandia, Portugal, Francia, Suiza, Brasil, Argentina, Cuba, Argelia, Méjico, China, Italia, Bélgica, Holanda, Venezuela, India, etc.

Además de la uva de "Ohanes" la producción provincial incluía hacia 1930 otras variedades entre las que hay que destacar "Molinera", "Rosada", "De Cuerno", "De leja", "Corinto", "De Rágol", "Lanjarón" y otras de menor importancia. En la actualidad la "Ohanes" continúa siendo la variedad dominante con un 85'8% de la uva total pero las otras variedades han desaparecido o casi desaparecido surgiendo, en cambio, variedades tales como "Don Mariano", "Italia", "Cardinal", "Domin-

ga", "Aledo", "Lavallé", etc... Quedan aún pequeños restos de "Molinera", "Rágol", "De Cuerno" pero la superficie, entre las tres variedades apenas sobrepasa de las 40 hectáreas.

II. CARACTERISTICAS DE LA UVA DE OHANES

Las características primitivas de la "Ohanes" eran:

Racimo: Forma alada con dos hombros característicos y raspón grueso y verde.

Grano: Cilíndrico y umbilicado (Fondo de orza) De 2-2'5 cm. de longitud por 1'2-1'8 cm. anchura.

Color grano: Amarillo cera.

Hollejo: Grueso con pruina no muy abundante.

Pulpa: Carnosa, dura y crujiente. Contiene normalmente tres pepitas.

Flor: Tiene un cáliz rudimentario y corola verde clara, rojiza en la unión de los cinco pétalos. Estos pétalos están soldados en el ápice formando un "capuchón" o "Capotilla" que recubre los órganos esenciales de reproducción y se desprende difícilmente entorpeciendo la fecundación natural ya que la corola permanece adherida al estigma de la flor. De aquí la necesidad de "engarpe" o polinización artificial tan costoso hoy en día.

III. VARIACIONES DE ESTAS CARACTERISTICAS

Ya hacia los años 30 existían notables variaciones debidas al cultivo y también a las condiciones ecológicas de las distintas zonas.

Por ejemplo el típico racimo de doble hombro descrito estaba también ampliamente secundado por formas ramosas, de grano suelto y de formas cilindro-crónicas de racimo de grano más apiñado.



El "engarpe" es una operación muy costosa que emplea muchos jornales de mujer.

El color del grano, originalmente amarillo-cera, se hizo verdoso en los pagos bajos y más sombreados y coloreado (ligeramente rosado) en los pagos más altos quizá debido a la mayor exposición al sol de las pequeñas terrazas y bancales.

La forma del grano también ha perdido en muchos sitios sus caracteres originales y se encuentran granos más redondeados y algo poliédricos debido a lo apilado de los racimos y granos sin fondo de orza e incluso poco cilíndrico.

Pero de todas estas variaciones que con el tiempo han hecho poco uniformes las características de la uva la más negativa es la creciente falta de resistencia de pulpa y hollejo que fueron las que dieron fama en tiempos en los que el transporte dificultaba o impedía la exportación de uvas de menor resistencia.

La causa fundamental ha sido el empleo a veces desorbitado de los abonos nitrogenados. La selección a que se ha visto sometido el fruto por parte del agricultor ha buscado

más la cantidad de fruto que la calidad y así se han ido perdiendo las buenas cualidades primitivas.

IV. CONDICIONES PARA EL BUEN DESARROLLO DE LA UVA DE OHANES.

Ante todo hay que decir que el parral de uva de "Ohanes" muestra una sorprendente gama de adaptación a muy diferentes climas y suelos, aunque sea en detrimento de la calidad.

Nuestra uva se ha adoptado, dentro de nuestra provincia a climas tan dispares como el del Campo de Níjar, Alto Andarax o Zona Alta de Río Nacimiento y a suelos tan diversos como los procedentes de disgregación de pizarras o los conglomerados calizos de la costa. Se cultiva en otras provincias (Murcia, Alicante) y en otros países (Italia, Argentina, Argelia).

No obstante la uva prospera muy bien bajo las siguientes condiciones:

1. *Temperaturas óptimas*

Brote 13°5°C

Foliación ... 15-16°C.

Floración ... 15-20°C. con atmósfera seca. Los cambios de temperatura producen dilatación perjudicial de la floración por lo que debe ser lo más uniforme y cerca a los 20°C. posible.

Fecundación ... 20-25°C. (se necesita cierta humedad para que el estigma no se deseeque y el grano de polen pueda germinar fácilmente).

Las temperaturas próximas a los 0°C. durante los meses de octubre, noviembre y diciembre causan la helada de los frutos.

Las temperaturas superiores a 40°C. se ha demostrado afectan mucho al fruto.

2. *Régimen de vientos*

A pesar de que el parral está bastante adaptado a los vientos, éstos, si son de cierta intensidad y frecuencia, no favorecen nada a la uva sobre todo por roce entre granos

que causan rozaduras que producen gran depreciación comercial.

3. *Pluviometría.*

Las lluvias excesivas en primavera pueden dificultar la fecundación de la uva por lavado del polen. Fuera de esta circunstancia las lluvias primaverales benefician como a casi todos los cultivos.

Son sumamente beneficiosas las lluvias de invierno. En cambio las de otoño son normalmente la causa de los mayores desastres en cosecha si vienen seguidas de altas temperaturas y de sol. La humedad y el calor hacen proliferar a las enfermedades criptogámicas y es raro el año en que no se producen, en mayor o menor escala, daños de consideración debido al carácter muy tardío de esta uva y a su consiguiente mayor exposición en el campo.

4. *Suelo.*

Como ya se ha indicado la gama es muy amplia. Sin embargo el parral prospera muy bien en suelos de textura suelta incluso pedregosa y presenta menos desarrollo en suelos de textura arcillosa o apretada.

5. *Patrones.*

La elección del patrón va ligada a la afinidad con la variedad y al porcentaje de caliza activa de los suelos. La "Ohanes" presenta buena afinidad en general con los principales patrones de la vid y los patrones, por consiguiente, se han desarrollado con el criterio de la resistencia a la caliza y han prosperado según zonas o parajes que lo admitan por su contenido en cal activa.

Según el último inventario el 50% de la uva de Ohanes de la provincia está injertado sobre 161-49, seguido, con un 20% del 420A de Millardet, sobre todo en la zona de Alhama.

El 30% restante lo ocupan, por este orden, Riparia Gloria de Montpellier (10%), Rupestris del Lot (7%), 41-B de Millardet (5%), 588 de Teleki, 99 y 110 Ritcher y 88 Teleji, 19.617 y 3309 así como otras sin identificar, con una mínima proporción.

Puede decirse pues que el 161-49 es el patrón que ha encontrado mejores condiciones para el desarrollo de la uva de Ohanes, si bien no de a veces la calidad deseada.

La existencia de Riparia y Rupestris como patrón, con su reducida resistencia a la caliza activa, tiene explicación por tratarse de zonas de muy reducida proporción de caliza. (Alto Nacimiento, por ejemplo).

6. *Plagas.*

En toda la provincia de Almería pero sobre todo en las zonas más meridionales con primaveras y veranos cálidos son múltiples las manifestaciones de plagas y enfermedades criptogámicas. Las plagas más frecuentes son la Ceratitis y el Hilaridero. Entre las enfermedades criptogámicas destacan el mildew y el oidio y la Botrytis.

Se ha observado también degenero por enfermedades viróticas tales como el "arrepollado", "entrenudo corto" y "amarilleo". Como las virosis se suelen transmitir por medios vegetativos este tema debería ser objeto de investigación para lograr la obtención de plantas exentas de virus, como se ha hecho con los agrios.

7. *Densidad de plantación.*

Va en función de las posibilidades de desarrollo (clima, suelo y dotación de agua de riego) y por lo tanto presenta una gama muy variable en toda la provincia.

La "Ohanes" tiene en general una densidad entre 400 y 550 pies por

hectárea. Sólo un 10% de las densidades están fuera de estos límites. Se puede considerar pues un marco medio de 475 pies/ha.

8. *Edad*

Un 50% de las plantaciones de uva de mesa de la provincia de Almería tienen más de 25 años y sólo un 9% son menores de 5 años.

Concretamente el parral de "Ohanes" es un parral envejecido y se considera que a partir de los 50 años ya no es económico su cultivo. La vida vegetativa alcanza incluso a los 80 años. El período claramente productivo puede situarse entre los 10 y los 30 años.

9. *Alambrado*

El sistema de "Emparralado" ha demostrado ser muy apropiado para el cultivo de la uva de Ohanes.

Este sistema, en la actualidad muy caro (250 a 400.000 ptas./ha.) sitúa la trama de alambre a 2 metros de altura y los racimos quedan así protegidos por las hojas de la fuerte insolación en verano.

Sobre el sistema de espaldera, más económico, tiene esta enorme ventaja de evitar la insolación excesiva pues es causa de "apedreo" y "golpe de sol" en parrales más desprotegidos aunque en los muy densos hay que hacer "despampanados" parciales por el defecto contrario.

Además es más apropiado para evitar la intensa evaporación del suelo que, en terrenos calizos y de textura no muy suelta, es muy superior a la transpiración de las plantas.

Por último incluso es más eficaz contra los vientos ya que el sistema de calles con espaldera forma túneles y torbellinos de viento que perjudican enormemente a los racimos.

Estas son las razones más importantes de que no haya prosperado

La distribución aproximada de la uva a Ohanes es hoy:

Comarca II	(Alto Almanzora)	250 Ha.
Comarca III	(Bajo Andarax)	50 "
Comarca IV	(Río Nacimiento)	500 "
Comarca V	(Campo Tabernas)	20 "
Comarca VI	(Alto Andarax)	2.200 "
Comarca VII	(Campo Dalías)	2.500 "
Comarca VIII	(Almería y Campo Níjar)	200 "
Total		5.720 ha.

88

este sistema de espaldera incluso para uvas distintas de la Ohanes.

10. Labores

En general el cultivo del parral no ha sido malo hasta épocas muy recientes en que la incertidumbre de los mercados y el aumento continuo de los costes han llevado al agricultor a disminuir algunas labores y a hacer más ligero el cultivo.

En el *abonado* se ha abusado demasiado de los nitrogenados en detrimento de los fosfóricos y potasa que dan más resistencia y calidad al fruto. Asimismo se ha hecho cada vez más infrecuente el uso de estiércoles y abonos orgánicos de un gran interés sobre todo en terrenos con proporción elevada de caliza y textura algo apretada.

El parral, bien cultivado, no es muy exigente en *riegos*. Se suele regar "a manta" con 800-1.000 m.³/ha. de dotación media y el número de riegos normal es de 4. En ciertas zonas escasea el agua y se dan sólo tres riegos y el precio del m.³ de agua es muy elevado.

La introducción del riego por goteo podría coadyuvar a un menor coste del cultivo.

11. Tamaño de las parcelas.

El tamaño de la parcela oscila entre 0'70-0'80 hectáreas siendo el de la propiedad aproximadamente el doble (1-1'20 Ha.). Esto impide un desarrollo grande de la mecanización que, por otra parte, solo admite motocultores de tipo bajo para evitar el alambrado.

En muchas zonas de bancales muy estrechos y terrenos de gran pendiente sigue siendo problemática incluso esa ligera mecanización de las labores y se hacen difíciles y costosos los portes a/y desde la parcela.

V. EVOLUCION

Como ya se ha dicho la uva de "Ohanes" surgió en el valle del Andarax en los términos de Ohanes y Rágol expandiéndose después a otras zonas de la provincia.

Ya en 1932 la zona principal de cultivo eran las vegas de Berja y de Dalías seguidas de la zona media alta del Andarax (Canjáyar, Rágol, etc.) y de la zona baja de este mismo río (Zona del Río Almería) con un núcleo muy pequeño en el río Nacimiento.

La superficie en 1880 era de aproximadamente 2.500 Ha. que pasó, por los años, 30, a ser de unas 4.000 Ha.

El máximo de superficie se alcanza no obstante, en los años 60 con unas 8.000 Ha. pero ya en 1969 esta cifra, según el inventario realizado por el Ministerio de Agricultura había descendido a 7.316 Ha. iniciándose un lento declive hasta nuestras fechas ya que el inventario de 1978 da la cifra de 6.900 Ha. para la Ohanes.

El Real Decreto 354/80 de reconversión y las circunstancias desfavorables de las últimas campañas sitúan en la actualidad la superficie en unas 5.700 Ha. aunque la distribución territorial sea más amplia porque al margen de la casi total desaparición de la uva de la vega baja del Río Almería, la uva conquistó el medio y alto Nacimiento, alto almanzora, Campo de Níjar, Campo de Dalías, Zona del Saltador de Huerca-Overa y otros puntos de menor importancia y aislados de la provincia.

En cuanto a la exportación no es posible disgregar lo que corresponde a Murcia y Almería aunque se estima que por lo menos entre un 80 y un 90% de las cifras que vamos a dar corresponden a Almería:

Campaña	73/74	83.386 Tm.
"	74/75	102.315 "
"	75/76	81.825 "
"	76/77	87.653 "
"	77/78	47.727 "
"	78/78	24.973 "
"	79/80	48.747 "
"	80/81	35.000 "

La evolución de los precios medios al agricultur es también significativa:

1975/76	11'43 Ptas. Kgs.
1976/77	11'93 " "
1977/78	24'87 " "
1978/79	24'90 " "
1980/81	17'00 " "
1981/82	32'50 " "

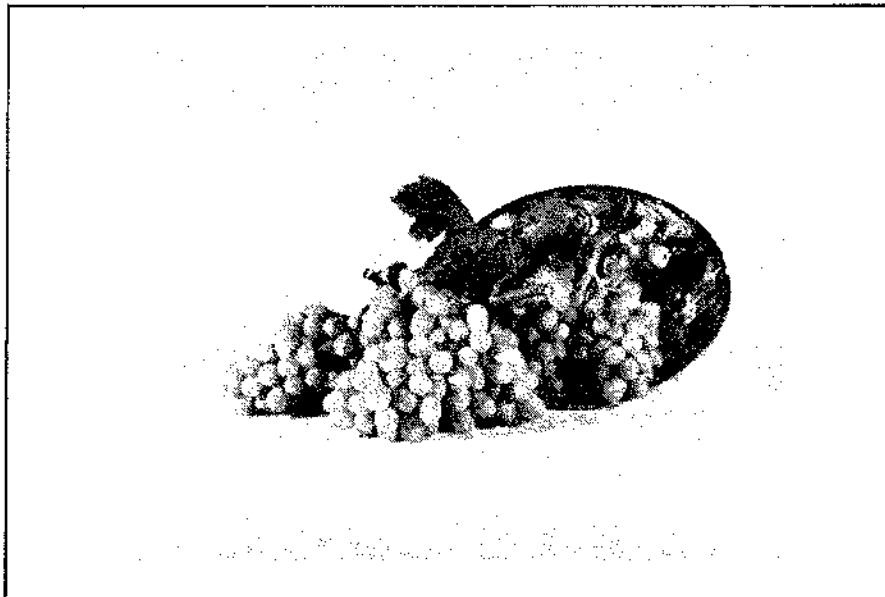
VI. PROBLEMAS ACTUALES

La uva de "Ohanes" ha tenido buena aceptación en los mercados por su carácter de muy tardía y por su gran resistencia al transporte debido a la dureza del hollejo y al carácter firme y crujiente de la pulpa.

Pero las cosas han ido cambiando en el devenir de los tiempos ya existen otras uvas tardías y muy tardías (como ocurre en España con la "Alado" y "Don Mariano") que hacen competencia a la "Ohanes" y las condiciones de transporte han mejorado tanto que de los clásicos barriles de serrín se ha pasado a los platós transportados en barcos, trenes o camiones provistos de frigoríficos.

Además la Ohanes presenta otros inconvenientes a la hora de competir en los mercados extranjeros:

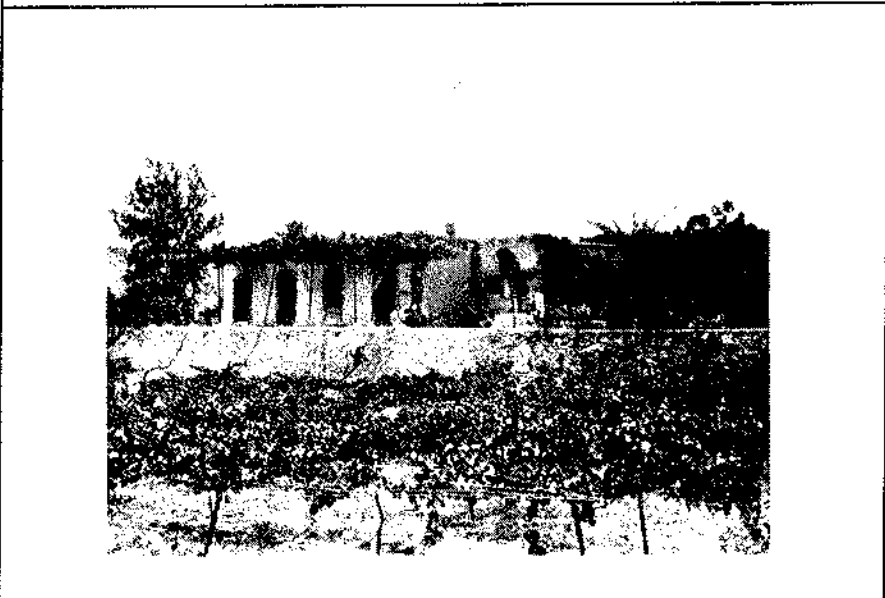
1.º Necesidad del engarpe o polinización artificial, operación que hay que realizar a mano con lo que esto



Uva de Ohanes.



Interior de un parral.



Tipico cortijo almeriense parralero que fue transformado en agrios en los años 30. Finca El Carmen-Ruini (Gádor).

90 conlleva en la composición del precio de coste.

2.º Por su carácter tardío está muy expuesta a las condiciones del clima; expuesta a accidentes meteorológicos (lluvias, granizos) con alternancia de días soleados, que al reunir calor y humedad provocan podredumbres, mildews, etc. Esto obliga a una red frigorífica muy completa con objeto de adelantar el corte y evitar riesgos en el campo.

3.º Precisamente en los lugares donde la uva admite menos posibilidades de cambio de cultivo, como es la gran zona del medio y alto Andarax, la topografía influye desfavorablemente y en muchos casos hay que realizar el transporte desde el campo a camión por medio de caballerías lo que no favorece el mantenimiento de una calidad (golpes, aporreos, insolaciones, etc.) y desde luego aumenta también los costes de comercialización. Además de estas consideraciones hay que destacar la pérdida de calidad que ha venido sufriendo desde la época gloriosa, época en que un racimo de "Ohanes" colgado después de cortar duraba en la parra hasta el mes de mayo, cosa hoy inconcebible.

La pérdida de calidad ha sido, a su vez, debida a factores muy precisos entre los que destacamos:

1.º *Patrones* muy apropiados a las condiciones del suelo y del clima pero que no mantienen las condiciones tradicionales (que hicieron famosa a la uva de Ohanes). Así el patrón 161-49, que es con mucho el más empleado en la actualidad, produce racimos muy apiñados, con granos poliédricos y muy diferentes a los originales mientras que en terrenos más sueltos y menos calizos en los que se puede emplear la Riparia Gloria de Montpellier, la uva guarda mejor las características iniciales.

2.º Utilización de *áreas de cultivo marginales* (ante el "boom" de los buenos años) que ha causado también una pérdida de calidad de la uva. Recordemos la necesidad de "capado" o maduración artificial a que tienen que ser sometidas las uvas procedentes de pagos bajos de ríos y rambias.

3.º *Abuso indiscriminado de abonos*, sobre todo nitrogenado que aunque han aumentado mucho las producciones unitarias lo han hecho en merma de la calidad. Como siempre ocurre la cantidad es enemiga de la calidad.

4.º Debido a ser un cultivo muy antiguo se han llegado a arrastrar, con el tiempo, ciertas *formas de virus* entre las que destacamos el "amarillo", "entrenado corto", "arrepollado"... que también van, evidentemente, en contra de la calidad.

Pero todos estos factores, con ser muy importantes, no lo son hasta el punto de justificar la caída vertical de la uva en las campañas anteriores.

Aún se cotizan las uvas tardías y la "Ohanes", que por propio mérito tenía y tiene sus mercados, es apreciada por su pulpa crujiente y su sabor afrutado y fresco, no demasiado dulce, así como por la forma y coloración de su grano.

Para demostrar esto están los resultados de esta última campaña 81/82 en la que se han alcanzado muy buenas cotizaciones y se ha demostrado palpablemente como el exportador y los mercados quieren uva de calidad ya que son estas las que han alcanzado las mejores cotizaciones en los mercados.

Otros factores más decisivos, sin minimizar los ya expuestos, han sido y son la causa de la crisis de las últimas campañas. Y entre todos destaca la *competencia de las uvas de otras naciones y muy especialmente de Italia*, nuestra gran competidora,

hasta el punto de que las buenas perspectivas de esta última cosecha se deben en partes iguales a una menor cantidad de uva almeriense por efecto de la gran sequía padecida y una calidad sin embargo mejor por el otoño seco, y al desastre que ha padecido la uva de Italia.

En las conclusiones de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Almería, con motivo de la misión Comercial a Holanda, Alemania y Suiza, en septiembre de 1979, se puede leer:

"En todos los mercados visitados se observó una gran concurrencia de uva procedente de Italia.

Este país está desarrollando una gran actividad que juzgamos agresiva de este producto, basada en sus variedades y calidad en la fruta, así como en su presentación.

Tiene la ventaja de unas subvenciones al transporte así como de protección arancelaria, en los países de la C.E.E."

En efecto los aranceles fijos de la uva española en la C.E.E. son:

VER CUADRO I

En estas condiciones, durante la campaña 1980/81, estos aranceles supusieron para la "Ohanes" un costo adicional de entre 10 y 12 ptas./Kg.

Teniendo en cuenta (siempre referidos a la penúltima campaña) que los costos y transportes de la uva eran los siguientes:

VER CUADRO II

Obtenemos un precio en destino de entre 57-62 ptas./Kg. que dados las cotizaciones de aquel año (más 58 ptas./kg.) muestra numéricamente el problema y la presión a que está sometida nuestra uva.

CUADROS I y II

1 noviembre al 31 diciembre	18% ad valorem
1 enero al 31 mayo	9% "
1 abril al 14 julio	18% "
15 julio al 31 octubre... ..	22% "

Costo producción	15-16Ptas. Kgs.
Costo Confección y embasado	16-18 " "
Transporte al exterior	15-16 " "
Aranceles C.E.E.	11-12 " "
	57-62Ptas. Kgs.

SOLUCIONES

Además de la reducción de las superficies de producción de áreas marginales, que ha acometido el Real Decreto 354/80 de reconversión de Ohanes hay que lograr una

mayor calidad de nuestra uva ateniéndose a sus características originales que fueron las que la hicieron, famosa logrando la eliminación paulatina de las virosis, racionalizando el abonado y el empleo de patrones y completando la red

frigorífica para una mejor comercialización.

La sola supresión de los aranceles de la C.E.E. hará sin duda que la uva de "Ohanes" no desaparezca si, en contrapartida, se ofrece una buena calidad.