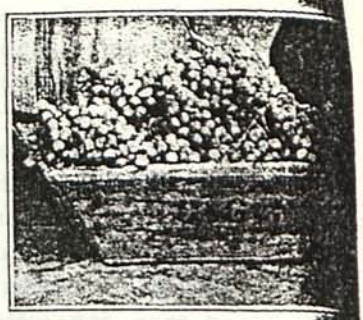
Agricultura I(6) (1929): 306-313

R-3740

# LOS PARRALES DE ALMERIA



por A. RUIZ CASTRO y F. RUEDA FERRER
INGENIEROS AGRÓNOMOS

Cultivo casi único en España y característico de esta provincia, es el establecimiento de la vid en parrales, forma en la que se la cultiva desde hace muchos años, si bien no excede de cincuenta la época en que comienza a difundirse, para alcanzar el auge que actualmente tiene. Fué hacia el año 1880 cuando se notaron en la provincia de Almería las primeras manifestaciones de la invasión filoxérica, que terminó por destruir en su casi totalidad las dos mil quinientas hectáreas dedicadas al cultivo de la variedad Ohanes en parral; a partir de este momento comienza a extenderse esta modalidad de cultivo, que ocupa actualmente una superficie aproximada a las cinco mil hectáreas, anulando a la vid en cepa baja, al menos en cuanto al regadío concierne. Es original en todos sus detalles este cultivo, que por sí basta para ofrecer la más valiosa demostración de la fecunda laboriosidad del agricultor almeriense, quien levantando con explosivos la caliza del subsuelo, transportando la tierra y construyendo muretes (pedriza) de piedra en seco, que llega a presentar preciosos ejemplares de cuidadoso acoplamiento, forma ese abancalado, donde a veces solo asienta una fila de parras, que luego riega, más con el sudor de su frente que con el agua, que busca ansiosamente en las entrañas de la tierra para elevarla a las alturas de escarpadas laderas.

Puede decirse que la variedad cultivada casi exclusivamente es la de Ohanes o del barco, ya descrita por Rojas Clemente a principios del siglo pasado, si bien sus caracteres han sido tan profundamente modificados por el cultivo, que a duras penas podría actualmente establecerse su identificación. Esta variedad alcanza tal desarrollo que quizás en ello se encuentre la razón de formar la cepa con tronco de dos metros de altura, extendiendo sus brazos y sarmientos en alambrado horizontal, sostenido por apoyos verticales; de otra forma no sería posible efectuar operación alguna de cultivo, lo que ha hecho abandonar los intentos de formación en espaldera. En armonía con esta vegetación, se encuentra su producción, que se calcula como media general de la provincia en barril por parra, empleando esta denomina por ser el nombre del envase que se utiliza la exportación. Teniendo en cuenta el peso d libras por barril y siendo de 40 el número de por tahulla (11,18 áreas), se obtiene un tota 846 kilogramos de uva en esta unidad superfi y de 7.614 por hectárea de plantación. Esta ducción media sufre variaciones notables, lleg do a cortarse de algunas parras, situadas en gos ribereños de especialísimo cultivo, de 10 barriles, que suponen 212 kilogramos de fruto pie; opuestamente existen plantaciones cuya dia no excede de los 10 kilogramos por parra, arroja un total de 3.600 a 4.000 kilogramos uva por hectárea. Ya en el límite de producci y como caso notabilísimo, se cita una famosa rra (no injerta), situada en término de Oha que cubría con su follaje una tahulla de extens y llegó a producir 120 arrobas de uva. Actualm te, la producción media desciende bastante en lación con períodos anteriores, debido al estab cimiento de parrales en parajes inadecuados p grandes producciones, y a la indiscutible depresi vegetativa que, en general, se observa.

**Variedades.**

En la provincia de Almería se cultivan otr variedades de uva distinta a la Ohanes, que m recen ser conocidas por sus diversas cualidade y, sobre todo, por su época de maduración, q hace ampliar desde el mes de julio su recolecci De todas ellas, las variedades más extendidas so la "Molinera" y la "Rosada", llamadas localm te uvas castizas; éstas se exportan al extranje y, como hemos apuntado, el comienzo del enfae do antecede a la gran faena de uva blanca Ohanes.

Dichas variedades son las que ocupan un lug más importante en la superficie del parral alm riense después de la uva Ohanes.

También se cultivan otras variedades en men escala, y, entre ellas, las principales son: la I perial Roja, que debe ser considerada como la u



EXCMA. DIPUTACION PROVINCIAL Biblioteca

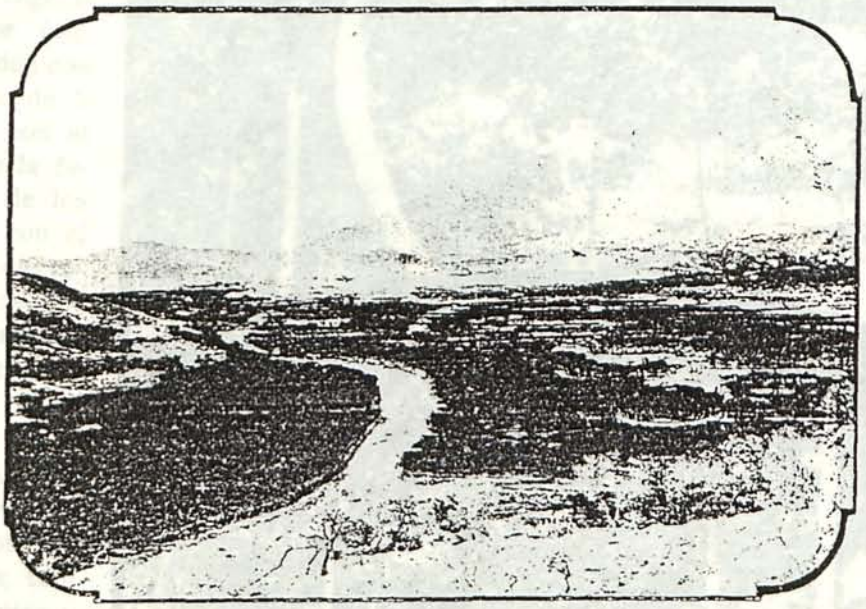
Diputación de Almería — Biblioteca. Parrales de Almería, Los., p. 1

tipo de lujo en uvas de conservación y maduración tardía; las de "colgar", blanca y roja, la última conocida localmente por uva encarnada de Ragol, que, como su denominación indica, son conservadas en las casas cortijos, durante gran parte del invierno, colgadas en maderos o vigas hasta su pasificación.

En cuanto se refiere a la principal variedad cultivada en la provincia de Almería, la llamada uva "Ohanes", que ocupa el 90 por 100 de la totalidad de la superficie destinada a parral, es, por sus características, el tipo de uva de exportación por excelencia, debido a la prolongada conservación a que se presta este fruto, por tener sus granos un hollejo fuerte, amarillo, más o menos verdoso, y una pulpa blanca, dura, carnosa y crujiente.

El grano de esta variedad adopta formas diversas, desde la alargada casi cilíndrica, característica, hasta la elipsoidal, y el tamaño medio es de unos 2 a 3 centímetros de largo por 1,5 a 2 centímetros de ancho.

Los racimos aparecen generalmente solitarios e insertos en el cuarto o quinto nudo del brote del año, explicándose la gran producción de estas plantas, por la excesiva cantidad de maderas que se dejan en la poda del año anterior y por la generosa longitud de los sarmientos (uveros).



He aquí una vista general de los magníficos parrales almerienses, de cuya producción media de 35.972.000 kilogramos de uva sale gran parte para abastecer, entre otros, los mercados de Hamburgo-Liverpool y Londres.

La forma típica del racimo es la alada con dos hombros característicos, existiendo dos tipos principales, que son consecuencia de la fertilidad del terreno y del método de cultivo. En tierras muy fértiles, el racimaje es apretado y voluminoso, y en tierras de menor fertilidad el racimaje es suelto, de menor tamaño y más color.

**Establecimiento del parral.**

Como cultivo de regadío, toda implantación de parral exige una preparación de tierra, que en la mayoría de los casos es extraordinariamente costosa y que se pudo hacer en otros tiempos gracias a lo remunerador de este cultivo. La mayor parte de él ocupa situación en terrazas, que se escalonan ganando pendientes, a veces extraordinarias, en las márgenes de los ríos, barrancos y barranquizos.

El parralero, generalmente, o planta sus vides americanas (que ordinariamente llama, sin distinciones, riparias), o directamente el raigal (injerto de un año de vivero), a marco real de cinco o seis metros, en terreno desfondado y abancalado por medio de caballones y alomados, para hacer la nivelación por partes, que implica menos trabajo, al mismo tiempo que facilita la distribución del agua para riego. La plantación se hace corrientemente en hoyos de unos 75 centímetros de profundidad, y la malla de alambre horizontal que ha de formar el emparrado se tiende por partes, en dos o tres años sucesivos, con arreglo a las exigencias de la plantación. Esta malla de alambrado se teje con alambres de diferentes grosores y se apoya en pies derechos (puntales, sostenes) de unos dos metros de altura. Para conservar la verticalidad de las plantas injertos, en los primeros años, se emplea como tutor generalmente la caña común de grosor medio.

Dada la gran variedad de terrenos donde se cultiva el parral (de riqueza caliza muy variable hasta el 60 y 70 por 100), lógicamente ha de corresponderles idéntica diversidad de patrones o porta-injertos, exceptuando los pagos ribereños del Andaráx, donde se siguen plantando sin porta-injerto. No obstante, puede decirse que por efecto de desconocimiento general, las antiguas plantaciones están hechas a base de Rupestris de Lot y Riparia Gloria, y alguna con Solonis en terrenos salitrosos; actualmente se intensifica el uso del 3.309, 161-49, 34E, 420, 41B, 99 y 110 de Richter, y en menor escala los 157-11 y 101-14; pero sigue predominando notablemente el Rupestris de Lot, base de la mayoría de las plantaciones modernas.



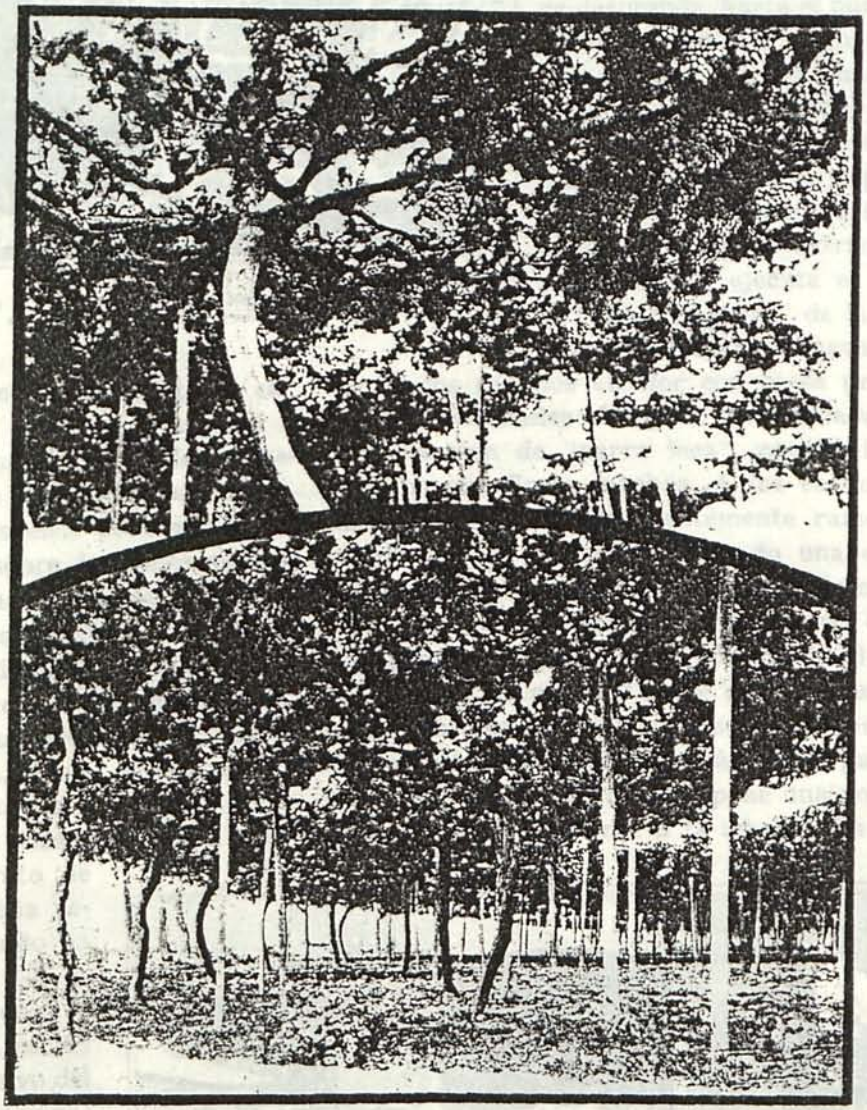
Diputación de Almería — Biblioteca. Parrales de Almería, Los., p. 2

Cultivo.

Las labores del parral son, generalmente, tres: una en otoño, otra en invierno, para envolver el abono o estiércol, y otra más superficial, antes de iniciarse la brotación. Se usa el arado romano; pero ya empiezan algunos parraleros a emplear arados de vertedera y cultivadores adecuados.

Los riegos que se dan al parral son en número variable; pero generalmente oscilan entre tres y cinco; uno o dos de preparación del terreno para las labores, y dos o tres de vegetación; estos últimos coinciden con el comienzo de la brotación, con el término de la fecundación de los racimos y con el período de engrosamiento de los granos, llamado vulgarmente "hinche".

La poda de la parra se hace generalmente en los primeros dos o tres años, tendiendo única y exclusivamente a la formación de la planta, y aun cuando algunos muy codiciosos parraleros, exageran el número y longitud de maderas desde la primera poda, con objeto de anticipar producciones, lo corriente es que no se alcance la capacidad productiva normal de un parral nuevo hasta pasado el cuarto año de plantación. La poda de formación tiende a distribuir en plano horizontal a la altura del alambrado las maderas que parten del tronco vertical; el primer año en número de dos o tres, el segundo año en número de cuatro o seis por bipartición y el tercer año tendiendo a conservar los brazos ya formados, casi siempre en número de cuatro, y dejando a lo largo de ellos la preparación necesaria para formar tocones o brazos auxiliares productores de uveros o maderas que llevarán brotes con racimos.



Parrales de la variedad Ohanes, que ocupan el 90 por 100 de la superficie destinada a parral, produciendo, por las características de sus racimos, una excelente uva de exportación.

La poda es peculiar y no obedece generalmente a razones técnicas, sino al empirismo. El parralero alarga los brazos desde la cruz de la parra, llega a términos de longitud y grosor inconcebibles, hasta que, infectos o añosos, se pierden y trata entonces de restaurarlos partiendo nuevamente de un pulgar nacido en otro brazo, o aun de sarmiento que arranca del tronco.

Se suele dejar a los sarmientos (uveros) longitudes varias, según fertilidad de las plantas; pero no son pocos los casos de longitud excesiva, de 8 a 15 y hasta 25 y 30 yemas, que pueden producir otros tantos racimos por sarmiento. En todo el vuelo de la planta el número de yemas útiles se multiplica y alcanza a veces un número, que sería fabuloso para los viticultores de otras comarcas en que la vid sufre otra modalidad de cultivo tan distinta. El abonado del parral ocupa hoy la atención de gran número de productores, pues al empleo abusivo de los compuestos nitrogenados se atribuye por muchos la menor resistencia de estas uvas, que van perdiendo buena parte de su larga conservación, característica de este fruto. Varían extraordinariamente las fórmulas de abonado del parral; pero, en líneas generales, puede decirse que se trata de una fertilización principalmente mineral—debido a la escasez y defectuosa prepa-



Diputación de Almería — Biblioteca. Parrales de Almería, Los., p. 3

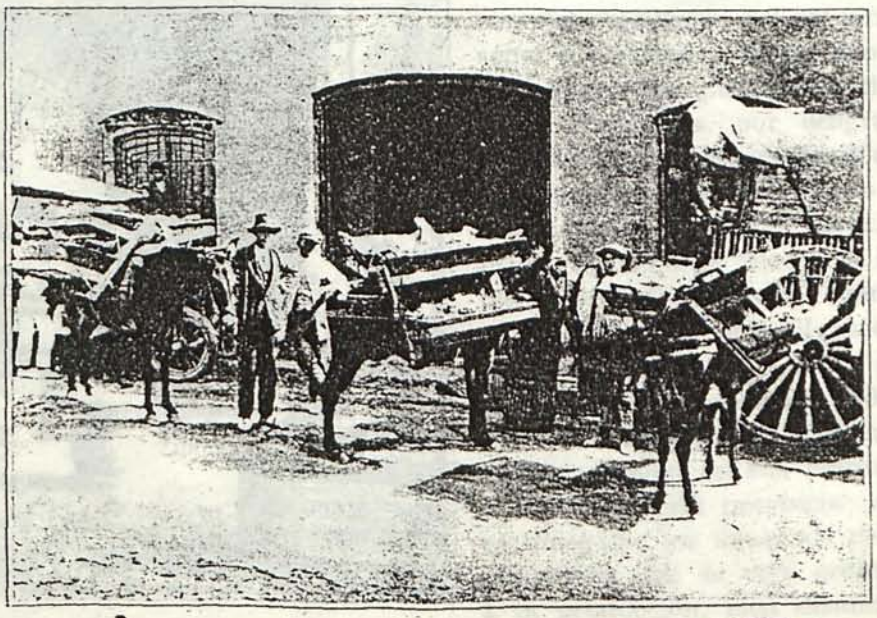
La recolección de las uvas es una operación que debe hacerse con sumo cuidado para no dañar ni el parral ni los racimos.

ración de los estiércoles—con superfosfato de cal, sulfato amónico o nitrato de sosa, y cloruro o sulfato de potasa, en proporción doble del primero y próximamente igual de los elementos nitrogenado y potásico, si bien suelen predominar los compuestos nitrogenados sobre las sales potásicas. En cuanto a la cantidad empleada, oscila entre los tres o cuatro kilogramos de la mezcla por pie de parra. También se utilizan abonos compuestos adquiridos en el comercio con diversas denominaciones y cuyas fórmulas pretenden reflejar la composición media indicada, a más de una pequeña cantidad de sulfato de hierro. Se aplican generalmente los abonos en los meses de enero y febrero, exceptuando el nitrato de sosa, que se extiende en plena vegetación y a veces distribuído en partes.

Como antes indicábamos, es frecuente en ciertos parajes de abundante riego el uso excesivo del nitrato, que se traduce rápidamente en abundante producción, a favor de las podas generosas peculiares en esta modalidad del parral; aparte del efecto indudable que produce el abuso de este fertilizante en la conservación del fruto, éste pierde su sabor característico y su pulpa carnosa y dura se ablanda notablemente, formando un hollejo de menor resistencia que la normal en esta variedad.

**Liga o engarpe.**

Se trata de la fecundación artificial de la variedad "Ohanes", que constituye una operación "sui géneris" en este cultivo. Es un hecho innegable que la fecundación natural de esta variedad ofrece serias dificultades, pues la "capotilla o capuchón" (corola) difícilmente se desprende, hasta el punto de hacerse preciso en algunas plantas arrancarlas con la mano. Para efectuar esta operación y aportar al propio tiempo elementos fecundantes machos (polen), que aseguren la total fecundidad de los racimos, a veces de extraordinarias proporciones, ejecuta el parralero la "liga o engarpe" de la flor, mediante la frotación suave y repetida de los racimos en flor con otros procedentes de las variedades del país, denominadas "castizas", o bien de "parra loca", constituídos estos últimos por flores machos. A los racimos fecundantes se les une frecuentemente ramos de olivarda (Inula viscosa), formando una especie de hisopo, que se sujeta a los extremos de cañas para pasarlos por los racimos de las parras de uva de Ohanes. Esta operación se efectúa en el transcurso del mes de mayo y exige gran número de jornales, pues se realiza continuamente mientras dura la floración del parral. Además de los gastos inherentes a la mano de obra, supone una notable partida la correspondiente a la adquisición de "liga"



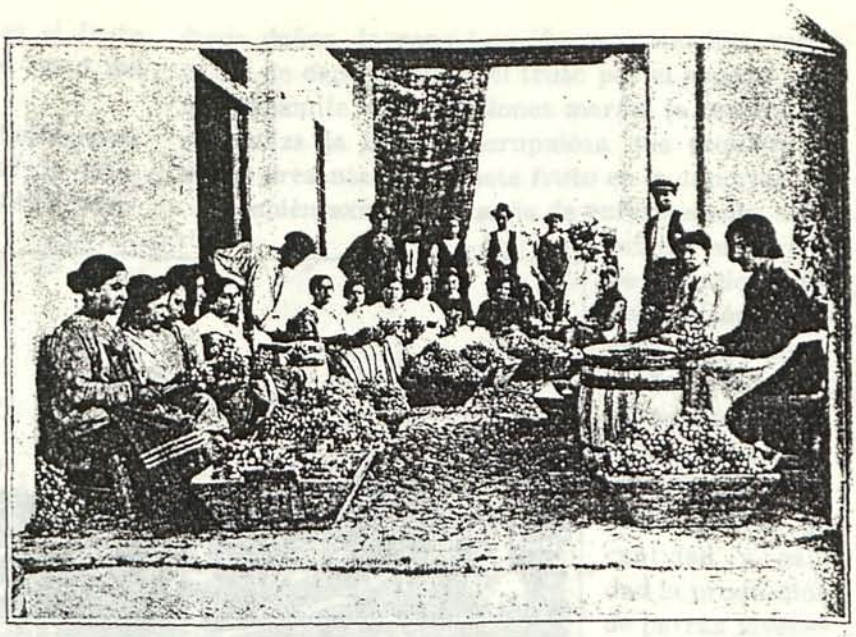
Desde el parral son enviadas las uvas al almacén en caballerías, procurando que durante el transporte no se estropeen los racimos.



DIPUTACIÓN DE ALMERÍA BIBLIOTECA

Diputación de Almería — Biblioteca. Parrales de Almería, Los., p. 4

(racimos en flor), de variedades "castizas", que son objeto de lucrativo comercio; por lo cual, y teniendo en cuenta la suavidad y fácil penetración de los racimos de parra "loca", son hoy preferidos éstos para ejecutar el "engarpe", y en tal sentido se justifica la presencia en casi todas las plantaciones de importancia de ejemplares más o menos numerosos de tal clase de vid.



Antes de ser embalados, los racimos son cuidadosamente revisados por lindas obreras almerienses, separando los granos que por su estado desvaloricen o alteren los racimos.

**Otras operaciones culturales.**

El parralero efectúa durante la época activa de vegetación operaciones culturales que tienden a corregir defectos de vegetación, desbrotando y aclarando para dejar los racimos útiles y proporcionar aireación y luminosidad o protección a los racimos, que cuida con esmero sin igual, Es muy corriente en los pagos muy frondosos que la excesiva vegetación de la vid Ohanes no deje pasar los rayos del sol que han de madurar y dar color apetecible a los granos; el parralero, sin cesar, aclara brotes durante el primer empuje de la vid y deshoja en la época en que el grano empieza a hinchar en el segundo empuje de savia.

Otras veces el parralero tiene que recurrir a la práctica contraria, esto es, de protección del racimo, que, demasiado al descubierto, sufre los rigores de un sol implacable, fomentada esta acción por los cálidos vientos del Este que abrasan y llegan a producir verdaderas escaldaduras en los granos. El productor cuida de esta protección tendiendo ramajes en el alambrado que den sombra a los racimos descubiertos.

**Enfermedades.**

Como en todo cultivo forzado aumenta considerablemente el riesgo de producción, que se traducen aquí en un conjunto de accidentes y enfermedades capaz de hacer desistir al ánimo mejor templado. Basta un viento fuerte, una lluvia a destiempo, y hasta unas horas de elevada temperatura para producir mala fecundación, defectuoso cuaje, menor consistencia del fruto, que luego se traduce en la sensible disminución o completa anulación del esfuerzo personal y económico de un año de lucha. Aparte los apuntados accidentes, harto frecuentes, por desgracia, y acumulando a ellos sus terribles efectos, surgen innúmeras plagas de excepcional importancia. Citemos, en primer término, la "Mosca de los frutos" (Ceratitis Capitata), enemigo de tal entidad, que sólo él justificaría todos los pesimismos. A esto se debe la razón alegada por los Estados Unidos de Norteamérica, oponiéndose a la introducción en sus mercados de las uvas de esta provincia; además, es innegable los inmensos perjuicios materiales que de otro orden causa a la producción, bien disminuyendo la cosecha, ya originando una sensi-

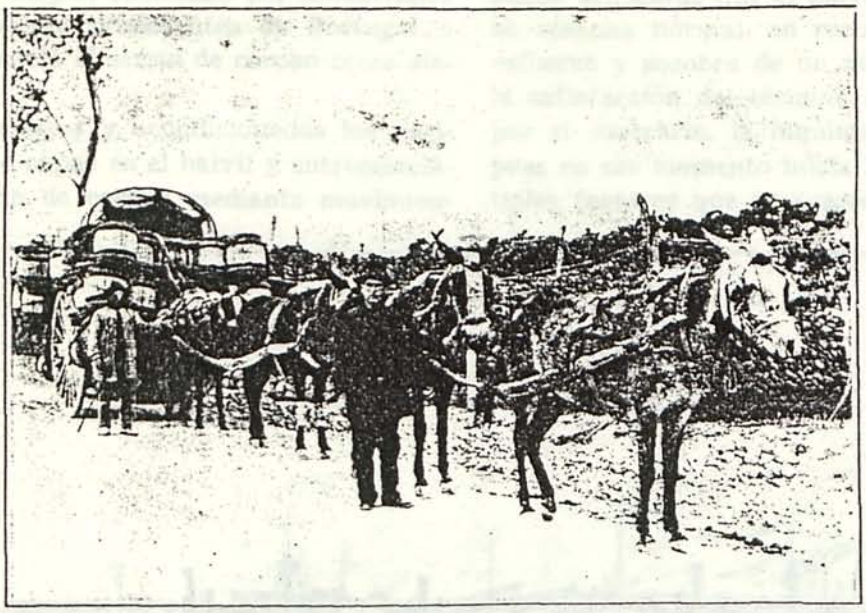
Los obreros españoles construyen los toneles que han de contener las uvas de Almería y que surcarán los mares en todas direcciones.



Diputación de Almería — Biblioteca. Parrales de Almería, Los., p. 5

le depreciación en la exportación, pues el fruto atacado, una vez envasado, inutiliza el resto del barril.

Puede decirse que, salvo contadas plantaciones enclavadas en términos de cierta altitud, la totalidad de los parrales sufren intensamente los efectos de la "Mosca de los frutos", contra la que se han intentado algunas campañas sanitarias más bien para pretender llevar el convencimiento a los técnicos norteamericanos, que con ánimo de librarse de tan funesta plaga. Por otra parte, circunscrita la lucha al período de invasión en el parral, sin atacarla en las restantes plantas, naranjos, higueras, y con intervalos de dos y tres años de una a otra campaña, se explica los medianos resultados con ellas obtenidos.



Aun cuando estamos en el siglo del automóvil, todavía se ven los típicos carros cargados de barriles que van camino de la estación o del puerto.

Otra muy importante es el "hilandero o barrenilla", que causa cuantiosos daños en la zona Poniente de la provincia, originando sus orugas destrozos en la flor y perforaciones en el fruto; el "gusano blanco", cuyas larvas producen lesiones de consideración en las raíces de las parras; "el melazo", que provoca el desarrollo de hongos en los líquidos azucarados que excreta, originando una materia negruzca que disminuye la coloración del grano y hace desmerecer extraordinariamente el fruto, que exige ser lavado antes de su envase; "el cuquillo", que reviste apenas importancia en la actualidad y tuvo mucha en épocas anteriores, cuyas larvas producen en la hoja placas transparentes de tejido destruído.

Entre las de origen fito-parasitario, merecen únicamente mención el oidium y mildiu, que son objeto de adecuados tratamientos, muy costosos, dada la extraordinaria vegetación y fructificación de los parrales.

Entre los accidentes originados por condiciones meteorológicas (calor, lluvia), efecto del alambrado y, a veces, por los defectuosos tratamientos anticriptogámicos, se encuentran: el escaldado, apedreo, mancha de parra y media luna, que, sin producir daños de consideración, son muchas veces causa de depreciación del fruto por el aspecto que les transmite, y en ocasiones merma la cosecha, si se realiza la limpia escrupulosa que requiere la buena presentación de este fruto en la exportación.

También existe otra serie de enfermedades cuyo origen es objeto de estudio e investigación, tales son: el "degenero", verdadera obsesión de los productores que ven descender por cosechas en cantidad y calidad la producción de parras jóvenes sin razón aparente alguna, terminando rápidamente con su vida productiva; el "amarilleo", "pardeado" y "roya colorada", principalmente.

**Faena.**

El enfaenado, operación la más típica del comercio de uvas de Almería, es la preparación y envasado del fruto que ha de ir a mercados lejanos.

Según costumbre local, la recolección se efectúa par partes, eligiendo lotes de uvas, seleccionados por tamaño, color o conservación, según las necesidades u oportunidades de venta en los mercados.

Se cosecha la uva llevándola del parral al almacén en cajas de madera, puestas a lomo de caballerías, o en angarillas de mano, y se depositan en capas de poco espesor sobre el suelo del almacén, previamente cubierto por una ligera capa de serrín de corcho.

Una vez la uva en el almacén, y transcurridas las horas necesarias (por lo menos doce), para que el raspajo de bronco y difícil manejo se convierta en suave y adaptable para el envasado, se comienza por la limpia del racimo; de esta operación se encargan cuadrillas de mujeres (limpiadoras), provistas de tijeras de puntas romas, con las que cortan toda uva dañada, manchada o pequeña, y la uva limpia se deposita en cajas de madera, que se llevan al peso. Una vez la pesada hecha, se transporta la caja al envasado, operación que efectúa una mujer, llamada locamente "emporronadora", la cual toma de manos de otra au-



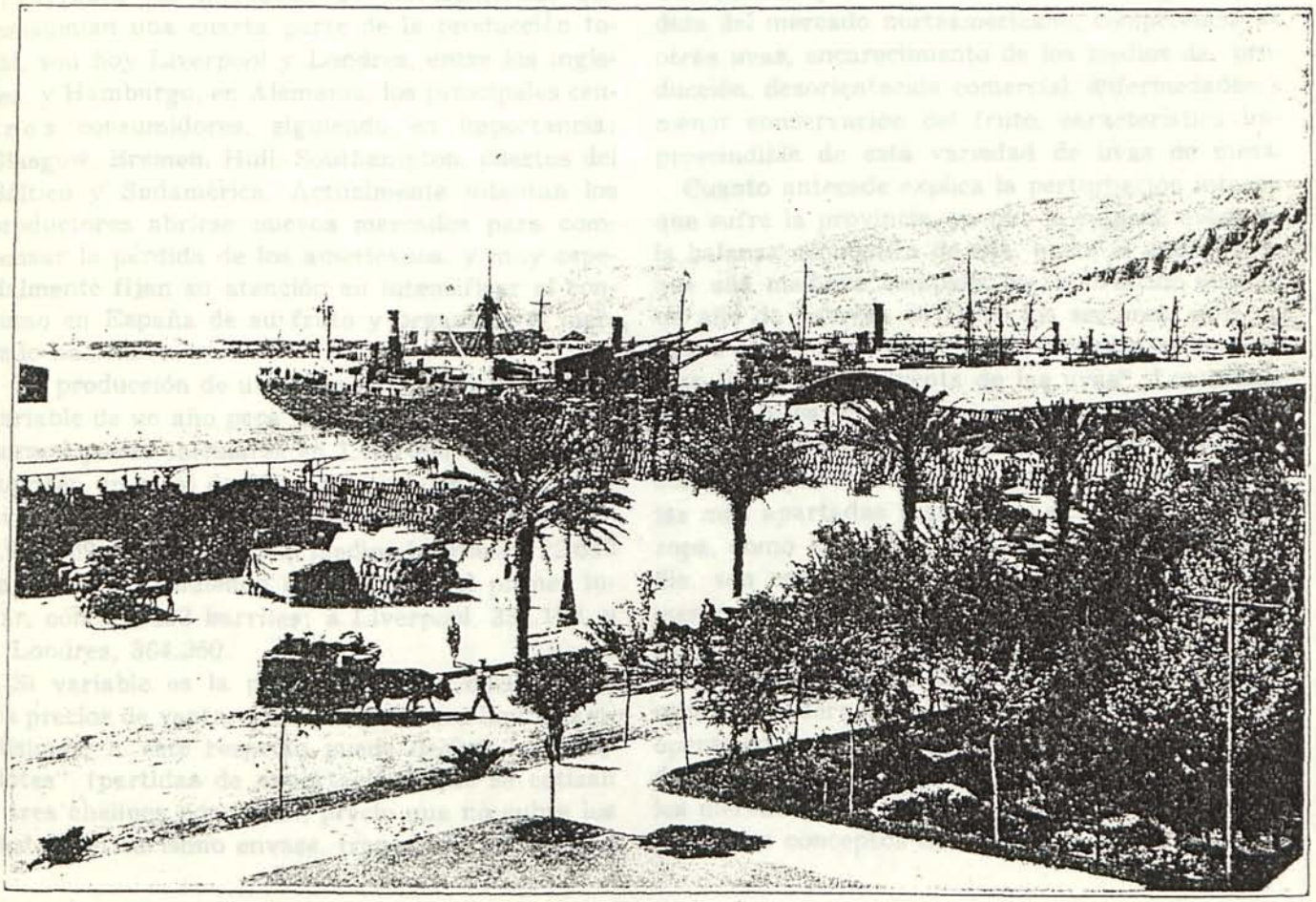
Diputación de Almería — Biblioteca. Parrales de Almería, Los., p. 6

xiliar (repasadora), que debe ser una experta limpiadora, la uva ya dispuesta para su colocación en el barril.

La vasija de exportación es el barril, de madera de pino generalmente, con capacidad para dos arrobas de uva limpia, fabricado por industriales locales con maderas procedentes de Portugal o Galicia, y empleando el serrín de corcho como aislante y muelle.

Una vez dispuestos y acondicionados los racimos por lechos o capas en el barril y entremezclados con el serrín de corcho mediante movimientos suaves y acompasados de la vasija, pasa ésta al cierre, operación que efectúa rápidamente un hombre diestro.

Los barriles, una vez cerrados y marcados, son dispuestos para su carga, en camiones, carros de mulos o borricos, que los transportan al muelle, donde esperan el turno de embarque, que marca la Cámara Oficial Uvera, según entrada de los barriles al puerto y destino de la expedición.



Cerca de dos millones de barriles son embarcados cada año en el puerto de Almería.

**Comercio.**

Intimamente unido con la producción figura el comercio de las uvas de Almería, pues siendo, por regla general, el productor exportador de su propio fruto, y a veces del adquirido en transacciones realizadas en los mismos parrales, se explica perfectamente que esta fase del negocio uvero sea una verdadera prolongación del cultivo. Por esto puede afirmarse que el parralero, al ver madurar su cosecha normal, en recompensa merecida del esfuerzo y zozobra de un año de lucha, no siente la satisfacción del término de una jornada, y si, por el contrario, la inquietud de lo desconocido, pues en ese momento inicia la batalla contra múltiples factores que en ocasiones son más difíciles de vencer que los accidentes atmosféricos, las plagas y las incógnitas vegetativas. Son estos factores los embarques, fletes, demanda de los mercados, concurrencia de otros frutos, baja injustificada o desconocida, y, en una palabra, cuantos se originan de la necesidad de colocar una producción rápidamente, sin los conocimientos que hoy constituyen una verdadera técnica comercial.

La exportación comienza a últimos de julio con el embarque de las variedades "castizas", y, generalmente, en la segunda quincena de agosto se inicia la de uva de "Ohanes" o "barco", que continúa sin interrupción hasta últimos de diciembre,



Diputación de Almería — Biblioteca. Parrales de Almería, Los., p. 7

y algunos años se prolonga en el transcurso de enero. En todo el período de exportación, el hermoso puerto de Almería, ordinariamente sin movimiento importante, presenta animadísimo aspecto, que da perfecta idea de cuanto significa para esta provincia la campaña uvera, de la cual viven innumerables familias de trabajadores. La ciudad ofrece durante esos meses una impresión de vida fecunda, y las carreteras y caminos, solitarias el resto del año, presentan el continuo desfile de vehículos de todo género, que transportan los barriles, conteniendo con el fruto de los "parrales" las esperanzas y anhelos de los productores.

Cerrados los mercados de Norteamérica, que consumían una cuarta parte de la producción total, son hoy Liverpool y Londres, entre los ingleses, y Hamburgo, en Alemania, los principales centros consumidores, siguiendo en importancia: Glasgow, Bremen, Hull, Southampton, puertos del Báltico y Sudamérica. Actualmente intentan los productores abrirse nuevos mercados para compensar la pérdida de los americanos, y muy especialmente fijan su atención en intensificar el consumo en España de su fruto y organizar el mercado nacional.

La producción de uva para exportación es harto variable de un año para otro; pero como promedio normal puede calcularse en 1.700.000 barriles, que suponen un total de 359.720 quintales métricos de uva. En la campaña de 1928 se han exportado 1.915.469 barriles, 19.965 medios barriles y 22.685 cajas, correspondiendo a Hamburgo el primer lugar, con 401.103 barriles; a Liverpool, 381.190, y a Londres, 364.260.

Si variable es la producción, aún oscilan más los precios de venta, que fluctúan entre límites amplísimos. A este respecto puede decirse que hay "lotes" (partidas de exportación) que se cotizan a tres chelines por barril, precio que no cubre los gastos del carísimo envase, transporte y flete, sin considerar, desde luego, el valor del fruto; opuestamente se registran precios de 30 chelines, sin considerar aquellos fabulosos alcanzados algunos años por contados "lotes" de privilegiados productores. Adoptando un precio medio, en descenso en las últimas campañas, asciende a 30 millones de pesetas la producción uvera en la provincia de Almería.

**Porvenir del cultivo.**

Actualmente este cultivo atraviesa una honda crisis, pues sobre los defectos iniciales con que siempre se desenvolvió, es preciso considerar las dificultades que modernamente han surgido: pérdida del mercado norteamericano, competencia de otras uvas, encarecimiento de los medios de producción, desorientación comercial, enfermedades y menor conservación del fruto, característica imprescindible de esta variedad de uvas de mesa.

Cuanto antecede explica la perturbación intensa que sufre la provincia, ya que la riqueza uvera es la balanza económica de ella, hasta el extremo de que una mediana campaña de exportación supone un año de pobreza en todos los sectores, pues en una u otra forma todas las actividades se encuentran ligadas a la "venta de las uvas". Los industriosos hijos de esta provincia, que realizaron cuantos esfuerzos cabe imaginar para crear este cultivo, supieron también extender su consumo a las más apartadas regiones, y en el Norte de Europa, como en el Sur de América, y hasta la India, son conocidas y apreciadas las uvas de Almería; pero detenidos muchos años en el continuo progresar del mundo, hoy se encuentran con países productores que, luchando con armas tan eficaces y modernas, cuales son la Ciencia y la Cooperación, intentan con sus sanos y bien presentados frutos conquistar el preeminente lugar que en los mercados correspondía a esta provincia, digna por todos conceptos de mejor suerte.

Diputación de Almería — Biblioteca. Parrales de Almería, Los., p. 8