

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.