

# LA UVA DE ALMERÍA

En la provincia de Almería, se cultivan dos clases de uva de mesa, la uva de casta y la uva de embarque.

La primera es de piel fina y se corta del 15 de julio al 15 de agosto; esta uva, que no se conserva, se consume casi toda en la provincia; sin embargo, se exportan de cien mil a doscientos mil barriles a Inglaterra, donde se consume inmediatamente.

La uva de embarque constituye la principal riqueza de la región y su cultivo se antepone a todos los demás.

Conocida en el extranjero con el nombre de «La Almería», es una uva de piel gruesa que exige poca mano de obra, no sufre ninguna preparación y es de gran rendimiento; en 1928, se exportaron 1.896.218 barriles y 18.092 medios barriles; comercio frutero único en el mundo.

El sol es aquí el mejor amigo y mayor bienhechor del viticultor; de los alrededores de la ciudad, de todos los valles, el astro radiante hace verdaderos invernaderos donde maduran hermosas uvas doradas, muy decorativas, que son en el invierno el adorno de las mesas suntuosas.

Expedidas al mundo entero, pueden ser consumidas en marzo y abril conservando la lozanía de un racimo recién cortado.

No se conoce el origen de la planta que produce la uva de Almería; los árabes la cultivaban; pero se ignora si fué traída por ellos o si se hallaba ya en la región cuando la conquistaron.

Los primeros parraleros fueron viticultores de Ohanes, pequeña villa de 4.000 habitantes, los cuales, habiendo observado las excelentes condiciones de esta uva, tuvieron la idea de exportarla a Inglaterra, intento que fué coronado por el éxito, y este cultivo se extendió rápidamente por toda la región. Al principio, los ingleses vinieron a comprar la fruta en el parral, encargándose del corte, limpia, empaquetamiento y expedición; pero este procedimiento no tardó en ser substituído por el envío de los barriles de cuenta de los productores a los mercados ingleses donde se venden en pública subasta.

Los terrenos pedregosos y secos son los más adecuados para la producción de la uva de Almería, los terrenos húmedos o regados en exceso no dan más que una fruta aguanosa y sin aguante.

La escasez de las lluvias, favorece este cultivo, ya que permite una regulación metódica de los riegos.

Para la plantación de las parras, el terreno debe labrarse a 50 o 60 centímetros de profundidad y las plantas espaciadas de 5 en 5 metros, lo que da 400 pies por hectárea. Formado el parral, las ramas se extienden horizontalmente en todos sentidos a una altura de dos metros aproximadamente.

Siendo las lluvias poco frecuentes y abundantes, como hemos dicho, la poca agua que hay es distribuida con arreglo a un régimen que data de varios siglos.

Las fincas de alguna importancia están provistas de grandes balsas que permiten utilizar el agua, no cuando llega a éstas, sino cuando el cultivo lo requiere; se dan generalmente uno o dos riegos en abril, otro en mayo y el último cuando la uva comienza a madurar.

La poda se hace en noviembre; exige bastante cuidado y no poca experiencia; generalmente se dejan cuatro sarmientos teniendo cada uno de 3 a 9 yemas. Inmediatamente después de la floración, si el número de racimos es excesivo, se eliminan los que no convienen.

Como la autofecundación solo se produce en condiciones deficientes, se recurre a la fecundación artificial. No nos entretendremos en la descripción de este procedimiento; diremos solamente que son las manos de los parraleros las que con ligeros y suaves rozamientos, reparten el polen sobre los racimos en el momento de la floración.

La planta de esta uva, en un terreno que reúna las mejores condiciones, comienza a fructificar al tercer año y da por término medio de 5 a 6 kilos de fruto; a los cinco o seis años, cada parra puede dar cuatro arrobas o sean 46 kilos.

La uva no sufre ninguna preparación antes de