



Uva

DESCRIPCIÓN

La viña es un arbusto sarmentoso y trepador, (debido a sus zarcillos), con ramas que pueden superar los 10 metros de longitud. Es una planta muy rústica que se adapta a muchas clases de terrenos y climas, vegetando mejor en los de tipo templado o mediterráneo.

ORIGEN

Conocida desde tiempos remotos, parece haber sido originaria de la zona de la Transcaucasia, desde donde fue expandida hacia occidente por los fenicios. La cultivaron los egipcios quienes le dieron al vino categoría de bebida nacional. Análogamente los griegos, introductores de este cultivo en España, y los romanos, identificaron a la uva y al vino, como símbolos de su cultura y civilización.

Actualmente España es el tercer país mundial en cuanto a volumen, y primero en extensión de viñedos, destacando como provincias productoras de uva para vinificación Ciudad Real, (153.072 Ha.), Toledo (112.857 Ha.) y Cuenca (89.018 Ha.). Mientras que para uva de mesa destaca Alicante con 6.098 Ha.*

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

En Canarias la viña es el cultivo mayoritario en cuanto a superficie, (experimentándose un considerable aumento en esta última década), con unas 8.728,3 Has., de las que 6.359,3 pertenecen a nuestra provincia, ello supone unas producciones anuales a nivel regional de alrededor de 26 millones de kg., dedicadas en un 99,59% a la vinificación. Entre los principales municipios con superficie dedicada al cultivo de uva de mesa destacamos: Arafo 6 Ha. y Santa Cruz de La Palma (5 Ha.)**.

Las variedades locales que se encuentran en el mercado para el consumo en fresco son en su mayoría las mismas que se utilizan para vinificación, que junto a otras destacan las siguientes:

- "Listan blanco": Racimo tamaño mediano cilíndrico, uva esférica de tamaño mediano de color amarillo, piel media, pulpa blanca y carnosa, dulce y acidez baja.
- "Listan negro": Racimo mediano, de forma regular y cónico. Uva tamaño mediana, negra, esférica, piel mediana y pulpa carnosa.
- "Negramoll": Racimos de tamaño medio y compactos. Uvas medianas, ovaladas y de color negro. Muy apreciada por la calidad que le confiere al vino.

Otras variedades que se encuentran en el mercado y que proceden de la Península o de otras partes del mundo y que son propiamente uvas de mesa son:

- "Red Globe": Variedad de media estación, de gran tamaño, grano firme y cuerpo tierno, de grandes semillas. Tiene un sabor dulce y suave. Tiene racimos de medianos a grandes, de color rosado, sueltos, muy exquisitos. Es una de las variedades con semillas de mayor presencia en el ámbito mundial.

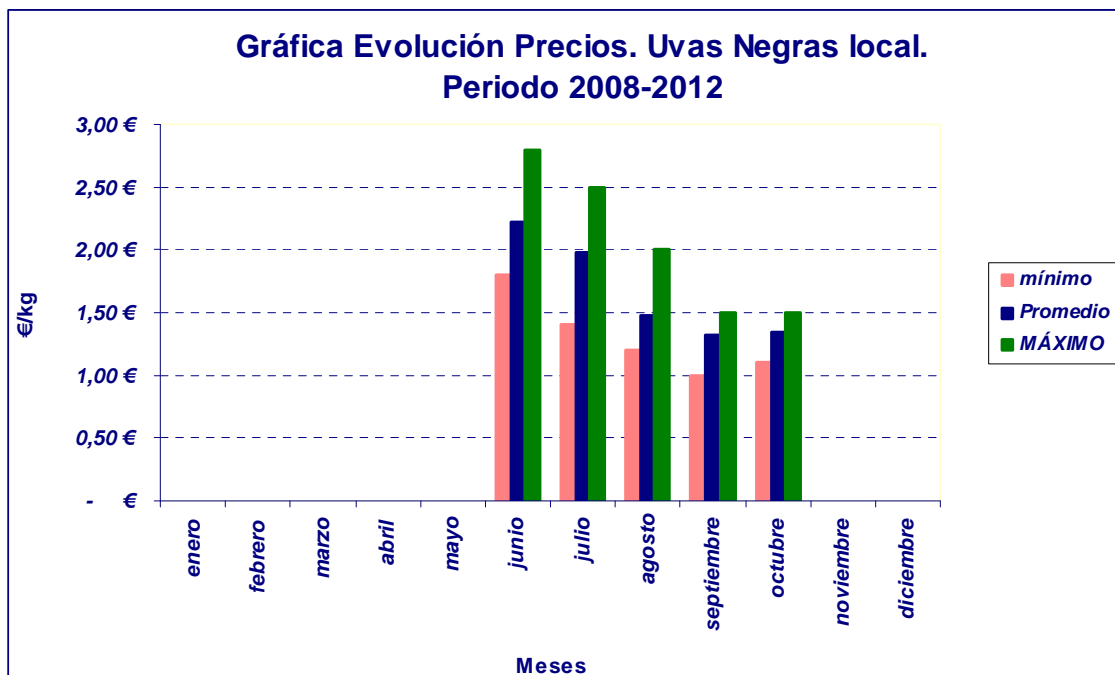
- "Cardinal": Uva muy temprana de color negro, grano grueso, grande y redondo, pulpa jugosa y aromática, piel de espesor medio.
- "Napoleón o Imperial": Uva muy tardía, piel gruesa media y negra, grano grueso y alargado y pulpa jugosa.
- "Aledo": Más tardía y de racimo mediano, fruto de piel más gruesa, y de recolección tardía (sobre noviembre y diciembre). Racimo de grano blanco pálido, de sabor dulce neutro. Es la uva característica de fin de año.
- "Uva moscatel": Es una de las variedades más popular debido a su delicado aroma y su delicioso sabor dulce. La piel de los granos puede ser blanca, negra o roja.
- "Ideal o Italia" (moscatel italiano): De media estación, racimo grande, granos de peculiar tono amarillo y con ligero sabor a moscatel. Sus frutos son grandes de color amarillo-verdoso y sabor neutro o moscatel cuando están muy maduras.

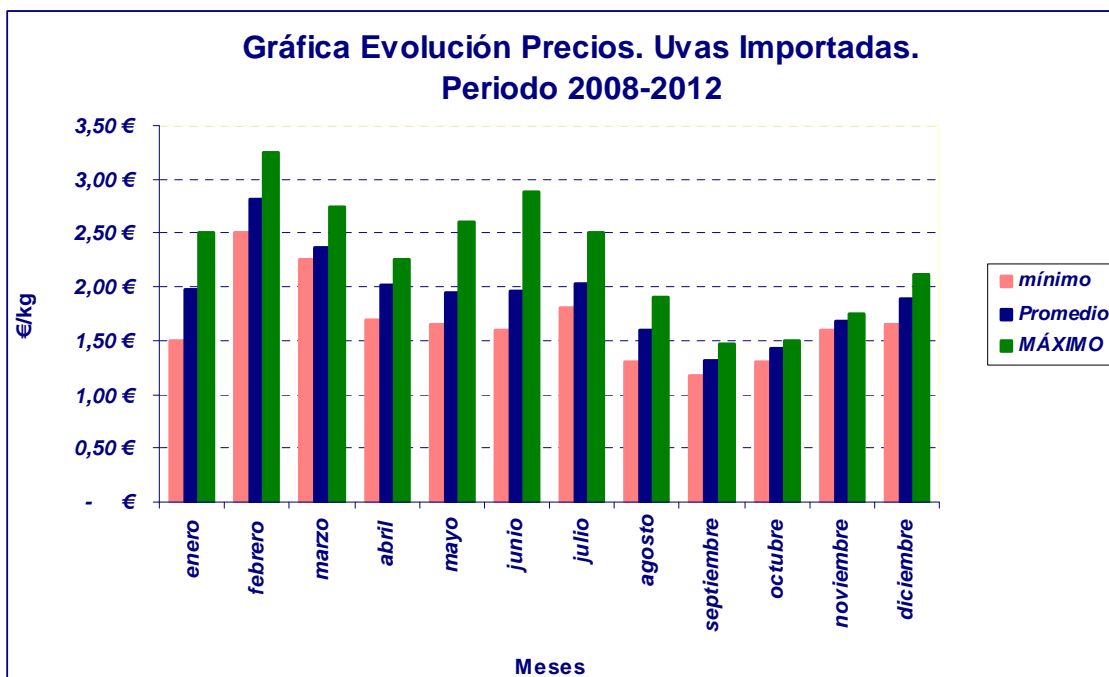
Entre las variedades sin semilla (apirenas):

- "Thompson Seedless" (sultanina): Uva de media estación, piel verde amarilla, fina, grano pequeño, pulpa firme y crujiente, se utiliza mucho para las pasas de Corinto.

PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En MERCATENERIFE la entrada de uva local, (principalmente listán negro, blanco, y negramoll) se cifra en unas 26 toneladas, frente a las 1.323 que entran importadas en su mayoría de Alicante, Italia y Chile. En cuanto a precios, éstos oscilan entre los 1,20 y 2,80 €/kg para la uva local, con máximos en junio y mínimos en septiembre. Fuera del periodo comprendido entre junio y octubre la entrada de este producto local es puramente testimonial. Respecto a la uva importada, los precios oscilan entre 1,18 y 2,89 €/kg, con mínimos en el mes de septiembre y máximos en febrero.





PROPIEDADES NUTRITIVAS

La uva es muy rica en carbohidratos y aporta importantes cantidades de fósforo. Es además, un potente anticancerígeno, previene los ataques cardiacos y la apoplejía. Por su contenido en boro también previene la osteoporosis en mujeres de edad avanzada, manteniendo los niveles de estrógenos. En su piel se encuentra una sustancia que ayuda a regular los niveles de colesterol.

Calorías	73 Kcal	Agua	80,3 g
Proteínas	0,7 g	Potasio	183 mg
Fibras	1,6 g	Vitam. A	5 ug
Hidratos de Carbono	16 g	Vitam. C	4 mg
Grasas	0,3 g		

*Anuario de Estadística Ministerio de Medioambiente y Medio Rural y Marino 2011

** Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2011