



## 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 Transcaucásica, 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 (introdutores de este cultivo en España) y los romanos identificaron a la uva y el vino como símbolos de su cultura y civilización.

### SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN

A nivel nacional se cultivan unas **941.951 ha**, destacando las comunidades de Castilla-La Mancha (**445.249 ha**) y Extremadura (**77.396 ha**) en cuanto a superficie destinada (\*).

En Canarias se cultiva una superficie total de unas **6.821 ha**, repartidas entre las provincias de Santa Cruz de Tenerife (**4.547 ha**) y Las Palmas de Gran Canaria (**2.274 ha**) (\*\*). La producción anual de nuestra comunidad autónoma ronda las **9.840 t: 8.414 t** en la provincia de Santa Cruz de Tenerife y **1.426 t** en Las Palmas de Gran Canaria (\*). A nivel municipal destacan: Vilaflor (**336,9 ha**), La Orotava (**270,2 ha**) y Tacoronte (**262 ha**) (\*\*). Los rendimientos se sitúan en torno a los **1.850 kg/ha**.

### LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

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:

- **Listán blanco**: racimo de tamaño mediano y cilíndrico. La uva tiene forma esférica de tamaño mediano y color amarillo, piel mediana, pulpa blanca y carnosa, dulce y acidez baja.
- **Listán negro**: racimo de tamaño mediano, de forma regular y cónico. La uva tiene forma esférica de tamaño mediano y color negro, piel mediana y pulpa carnosa.
- **Negramoll**: racimo de tamaño mediano y compacto. 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, que proceden de la Península o de otras partes del mundo y que son propiamente uvas de mesa son:

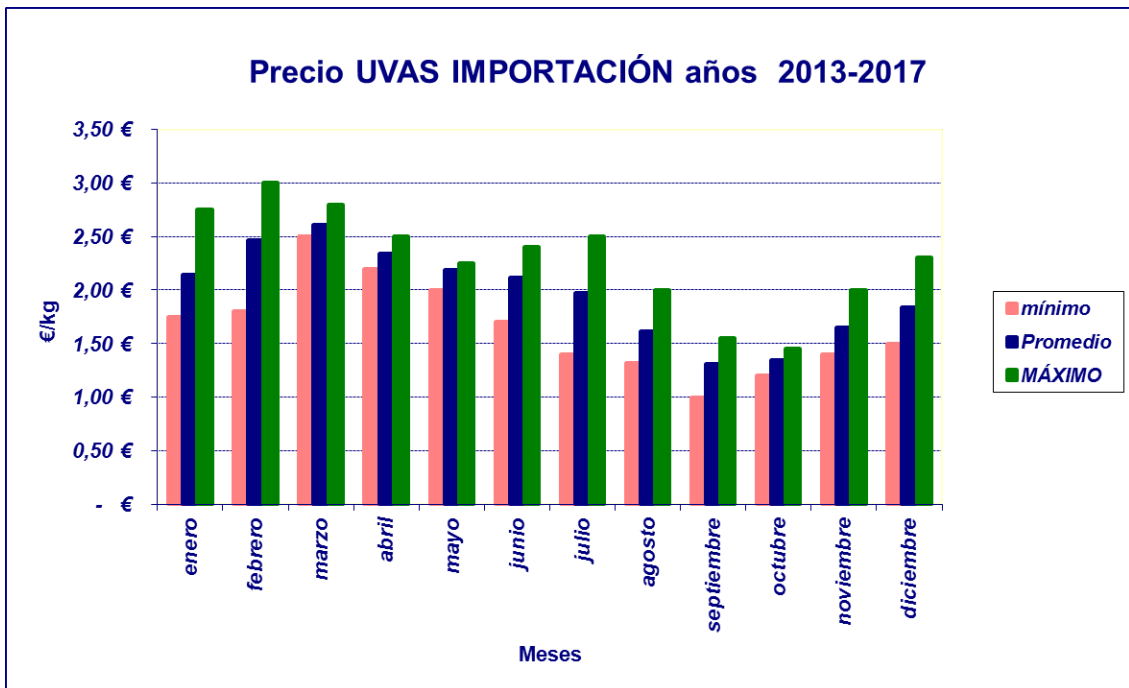
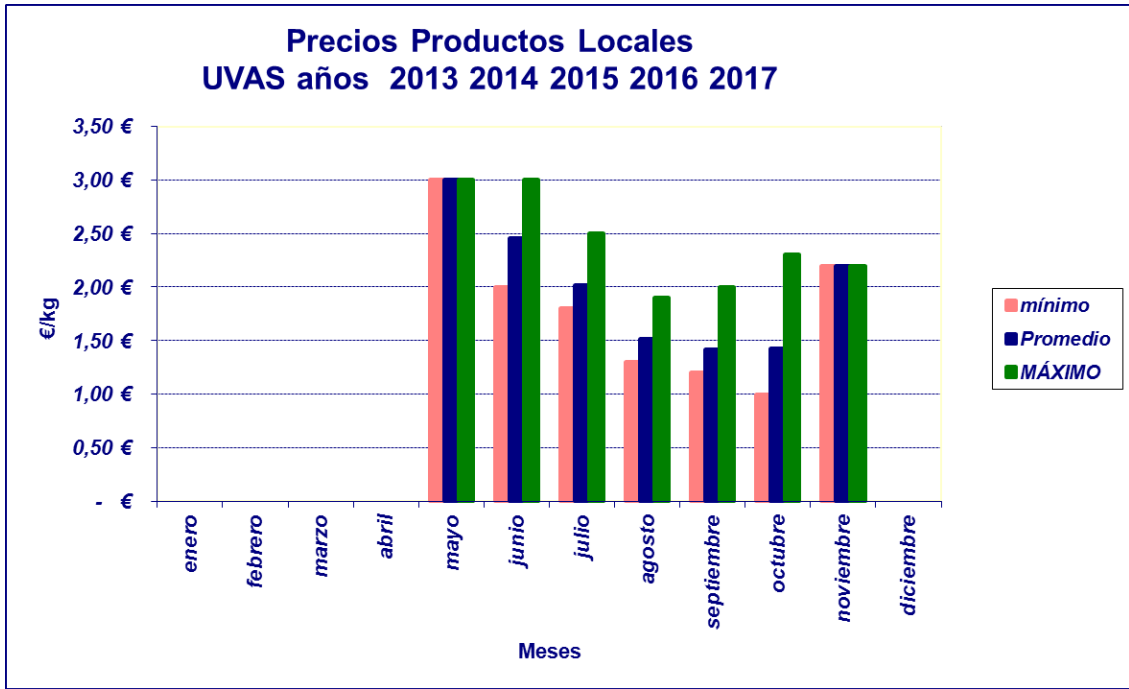
- **Red Globe:** variedad de media estación, de gran tamaño y cuerpo tierno, presentando grandes semillas. Sabor dulce y suave. Tiene racimos de medianos a grandes, de colores rosados y muy exquisitos de sabor. Es una de las variedades con semillas de mayor presencia en el ámbito mundial.
- **Cardinal:** 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 recolección tardía (sobre noviembre y diciembre). Racimo de grano blanco pálido, con sabor no muy dulce. Es la uva característica de fin de año.
- **Uva moscatel:** es una de las variedades más populares 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 verdosa-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 **15 toneladas**, frente a las **1.874** que entran importadas, en su mayoría, de Alicante, Italia y Chile. En cuanto a precios, éstos oscilan entre los **1,00 y 3€/kg** para las variedades de uva local, con máximos en mayo-junio y mínimos en septiembre-octubre. Fuera del período comprendido entre mayo y noviembre, la entrada de este producto presenta un origen de importación, oscilando los precios entre **1,00 y 3 €/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		

Fuente: La Gran Guía de la Composición de los Alimentos. Equipo de Alimentación de la Universidad J. Liebig de Giessen (Alemania). Ed. Integral. Julio 1996

(\*) Anuario de Estadística Ministerio de Medioambiente y Medio Rural y Marino 2016

(\*\*) Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2016