



Principales zonas de producción



UVAS (*Vitis vinifera*. Orden: Rhamnales. Clase: Dicotiledóneas)

► VARIEDADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN

Mucha rotación en el tiempo, puesto que se investigan constantemente nuevas variedades de blancas y negras para mesa.

► NUEVAS VARIEDADES

No se cita ninguna en concreto, aunque las mejoras de las técnicas de cultivo vienen dando como resultado una constante evolución en el tiempo de las distintas variedades, con avances notables entre las apirenas o sin semilla.



Calendario de comercialización.

Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Italia	Aledo	Victoria	Cardinal	Napoleón	Alfonso Lavallee	Michelle Parlieri	Red Globe	Negra (otras variedades)	Sin semillas*
Enero		20	20					50	10	
Febrero			30					40	20	10
Marzo			30					40	20	10
Abril			30					30	30	10
Mayo			30	40				20		10
Junio			40	20				30		10
Julio			40	20				30		20
Agosto	30		20	30				10		10
Septiembre	65			10		10	5	10		
Octubre	60	10			5	5	10	10		
Noviembre	60	20			10		5	5		
Diciembre	10	80			10					

■ Producto nacional

■ Producto de importación

* Big Perlón, Superior Seedless, etcétera.



¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

UVAS CON SEMILLA

Cardinal

- Muy temprana, baya grande, esférica y de racimo medio, grande, cónico y muy suelto.
- Piel media de color violáceo.
- Pulpa carnosa, crujiente y sabor un poco afrutado.
- Aspecto vistoso, delicada, con alguna propensión al rajado y resistencia media al transporte.

Victoria

- Temprana, baya grande elíptica alargada y racimo grande, cónico y suelto.
- Piel de grosor medio, amarillo verdoso.
- Pulpa crujiente y sabor neutro.
- Resistencia media al transporte y a la conservación frigorífica.

Italia o Ideal (moscatel italiano)

- Media estación, baya grande elíptica y en racimo de medio a grande piramidal o cónico.
- De las más populares y tradicionales de consumo. Piel gruesa de color amarillo dorado.
- Pulpa carnosa, crujiente y sabor amoscatelado característico.
- Muy buena presencia y limpia, con muy buena preparación por sus racimos uniformes. Resistencia al transporte y para la conservación en frigorífico.

Moscatel Romano (moscatel español o del terreno)

- Media estación de mediados de agosto a final de septiembre. Grano más pequeño que el Italiano.
- Color amarillo pajizo y piel de grosor medio.
- Pulpa crujiente, sabor más dulce que el anterior y mejor paladar.
- Alta graduación Brix (mucho contenido en azúcar) y muy apreciada para vinos dulces. Conservación delicada.

Aledo

- Tardía (la que nos comemos por Navidad), baya tamaño medio o grande, de forma oval y racimo cónico semisuelto y mediano.
- Piel media color amarillo pálido céreo.
- Carnosa, semicrujiente, jugosa y de paladar medio.
- Vistosa y resistente al transporte.

Red Globe

- Media estación, baya muy grande, esférica (globosa) y de racimo voluminoso, cónico y semicompacto.
 - Piel gruesa, rojo violáceo oscuro y de aspecto vistoso.
 - Pulpa carnosa, crujiente y de sabor afrutado.
 - De creciente interés en los mercados, es cada vez más demandada por su buen tamaño, calidad visual y paladar.
- Resistente al transporte y a la conservación.

Michelle Parlieri

- Media estación, baya grande, redonda algo ovalada y racimo de buen tamaño, piramidal y suelto.
- Piel consistente y de color negro violáceo.
- Pulpa crujiente y sabor neutro.
- Vistosa y con buena resistencia al transporte y conservación. Apreciada y con buena aceptación por parte del consumidor.

Alfonso Lavallee

- Tardía, baya grande muy redonda y racimo mediano cónico y semicompacto.
- Piel de consistencia media y color negro azulado.
- Pulpa semicrujiente y sabor agradable, pero con poco paladar.
- Buena resistencia a la manipulación, al transporte y a la conservación.

Napoleón

- Muy tardía, baya media/grande, forma elíptica y racimo grande cónico y suelto.
- Piel consistente casi negra con distintas tonalidades entre azul y violeta (tinta).
- Pulpa semicrujiente y sabor algo acidulado.
- Resistencia a la manipulación, conservación y transporte.





UVAS APIRENAS (SIN SEMILLA)

Superior Seedless

- Temprana, baya media/grande ovoidal y racimo medio/grande cónico y semicompacto.
- Piel gruesa, consistente y algo pruinosa de color amarillo verdoso.
- Pulpa crujiente y ligeramente aromática.
- Cultivo bajo plástico con buena conservación frigorífica y resistente al transporte.
- Actualmente una de las más cultivadas y además de para mesa sirve para zumos, conservas en almíbar, etc.

Thompson

- Media estación, baya pequeña ovoide alargada y racimo alado medio/grande muy compacto.
- Piel media a delgada poco pruinosa, de color verde amarillo.
- Pulpa firme y crujiente de sabor neutro.
- Actualmente también una de las más cultivadas en todo el mundo con buena conservación frigorífica y sirve tanto para consumo en fresco como para pasas.

Autumn royal

- Julio/septiembre, fruto muy grande de forma ovoidal o elipsoidal y racimo grande a muy grande cónico y de suelto a compacto.
- Piel media a delgada pruinosa, color negro púrpura oscuro.
- Pulpa crujiente y translúcida de sabor neutro.
- Actualmente el tamaño de la baya es el más grande entre las variedades sin semilla. Buena aptitud para la producción de fruta de alta calidad.

Flame Seedless

- Muy temprana, fruto pequeño de forma esférica y racimo tamaño medio/grande cilíndrico, cónico o piramidal, compacto o semicompacto.
- Piel media a baja y pruinosa de color rojo.
- Pulpa crujiente, consistente e incolora de sabor aromático.
- Buena resistencia al transporte y manipulación y muy buena conservación en cámara.

Crimson

- Agosto/diciembre baya media/grande de forma elíptica alargada y racimo tamaño medio de forma cónica de compacidad media/alta.
- Piel gruesa de color rojo.
- Pulpa crujiente y de sabor dulce.
- Muy buena resistencia a la manipulación, transporte y conservación frigorífica.

En origen, se vienen realizando acciones y esfuerzos para la promoción y potenciación de las denominaciones de origen. En este sentido, hay que referirse a la DO de Vinalopó, uva blanca de las variedades Ideal y Aledo, embolsada, con piel muy fina, color y tamaño uniformes y un sabor exquisito. Asimismo, en Navarra se produce el moscatel de Corella de granos muy dulces y con un sabor y aroma especiales. También hay que hacer hincapié en que hay buen número de variedades que actualmente se emplean para vinificación, pero que en algunas zonas todavía, por tradición, son apreciadas para su consumo en fresco, este es el caso por ejemplo de la garnacha.

Por otra parte, el mercado también nos ofrece otras variedades. Dominga, entre octubre y enero, de color amarillo pardo rojizo y piel media pruinosa; Ohanes (muy tardía, racimo tamaño medio/grande con bayas grandes, piel de color verdoso pálido, pulpa carnosa, crujiente, poco azucarada y especialmente resistente al transporte) o Rossetti (media estación, racimo grande, bayas de buen tamaño elípticas, color dorado, sabor neutro y pulpa carnosa).

En uvas sin semilla (apirenas): cuya característica esencial es la ausencia de pepitas en los frutos empleando técnicas especiales de cultivo, en parral o espaldera, incluso bajo plástico, se pueden citar otras variedades como Perlette (racimo grande, baya pequeña y redonda de color verde amarillo muy claro y pulpa crujiente), Dawn Seedless (racimo mediano, baya de tamaño medio con forma ovalada en color amarillo claro y pulpa crujiente de sabor aromático), Autumn Seedless (racimo y bayas grandes, color amarillo verdoso, incluso con tonalidades rosas, pulpa crujiente y dulce) o Sublima Seedless (racimo grande, baya de tamaño medio y de forma ovoidal de color verde amarillo con pulpa semicrujiente). En cuanto a cualidades organolépticas, no presentan grandes diferencias con las de semilla, las hay de origen español, pero también con gran profusión de importaciones.

Como ya se ha comentado anteriormente son óptimas para su consumo en fresco pero, además, muchas de ellas tienen aplicaciones en la industria transformadora para la elaboración de Pasas de Corinto, zumos, mermeladas, conservas, etc., al igual que para vinificación. La mayoría con buena aptitud para el transporte y la conservación.

Frutas

Uvas



Estacionalidad global de las ventas.

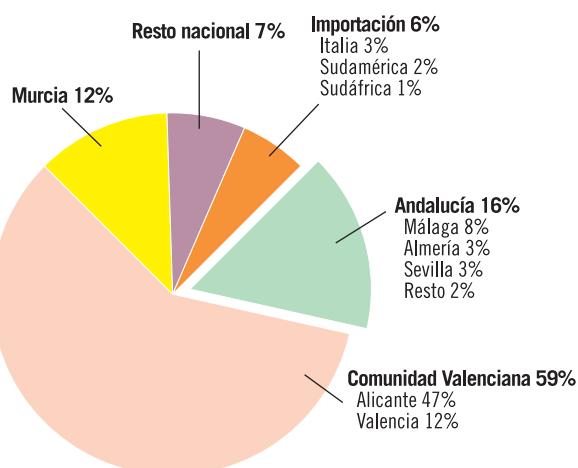
Porcentaje sobre total del año

Enero	2
Febrero	2
Marzo	3
Abril	3
Mayo	2
Junio	1
Julio	5
Agosto	13
Septiembre	18
Octubre	20
Noviembre	16
Diciembre	15



Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.

Procedencia de las uvas de mesa comercializadas en la Red de Mercas.



PERÍODO DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN LOS MERCADOS MAYORISTAS DE LA RED DE MERCAS

La permanencia del producto en las Mercas es de dos/tres días, previo enframiento del producto en cámara a 1/2º C (breve espacio de tiempo).

últimos años. Se busca alargar la temporada y, como en muchos otros casos, degustar el producto fuera de la campaña natural, interrelacionado con un mayor poder adquisitivo. En este sentido proliferan para su comercialización las variedades sin semilla.

OFERTA DE IMPORTACIÓN

Un producto con importancia en cuanto a presencia de contra estación y una demanda bastante consolidada en los

ASPECTOS NUTRICIONALES Y OTROS DATOS DE INTERÉS

Aunque las propiedades pueden ofrecer algunas variantes entre blancas y



Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Granel sin clasificar en cajas de madera: Barquillas fruteras de unos 10 kg

ACTUALES

Granel clasificado*	Categoría	Calibre	Envase y peso	Mantos	Encerado
Extra	Extra	200 g	Extra y I una sola fila de racimo, envasado en cartón o barquillas de madera de 5/8 kg	No, sin embargo el transporte y la confección de las uvas ha mejorado y actualmente se dota al producto de cajas conservantes, aislantes, etc.	
	I	150 g			
	II	100 g			No

* Envase no retornable.

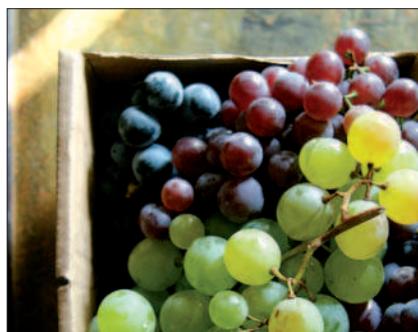
Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de kilos

Total consumo nacional	104,3
Comercio mayorista en la Red de Mercas	97,6
Cuota de Mercado	94%

Datos de 2006. El consumo incluye hogares y extradoméstico.
Fuente: MAPA y Mercasa.

Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada
Producto nacional	Otoño/invierno
Producto importación	Resto del año



Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual. Datos de la Red de Mercas

Italia	39
Aledo	17
Red Globe	12
Victoria	8
Cardinal	8
Napoleón	4
Michelle Parlieri	4
Alfonso Lavallee	3
Sin semillas*	3
Negra (otras variedades)	2

* Big Perlón, Superior Seedless, etcétera.

negras, en ambos casos destacan nutrientes como glucosa (más concentración en blancas y cultivadas en terrenos cálidos y secos), vitaminas, flavonoides, taninos y oligoelementos, sobre todo potasio que se encuentra en mayores concentraciones en el caso de las negras. Ricas en fibra y de suave acción laxante tomadas con piel y sin quitar las pepitas. Ayudan a la producción de glóbulos blancos y rojos, su ingestión es positiva para el sistema circulatorio, la actividad muscular, el equilibrio en agua del organismo, la hipertensión, la circulación arterial y como potente anticancerígeno por la elevada presencia de revesterol en la piel del fruto, sobre todo en las negras. Además, si no existen contraindicaciones, resultan indicadas para embarazadas por su contenido en ácido fólico, agente previsor de la espina bífida en el feto. Las pasas son muy energéticas por su mayor aporte calórico.

RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO

En frigorífico se conservan en buen estado durante 10/15 días, si bien conviene sacarlas entre 60 ó 90 minutos antes para degustarlas con todo su sabor y aroma.

Consumo de uvas de mesa por segmentos. Porcentaje sobre el total nacional

	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1990	97,8	1,0	1,2
2000	97,7	1,6	0,7
2006	97,7	1,9	0,4

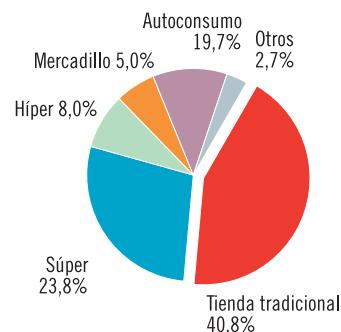
Datos de 2006.

Fuente: MAPA.



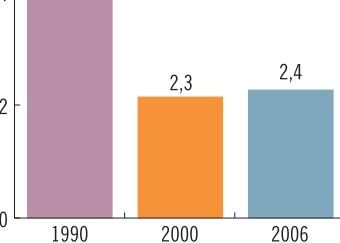
¿Dónde compran uvas de mesa los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos



Fuente: MAPA.

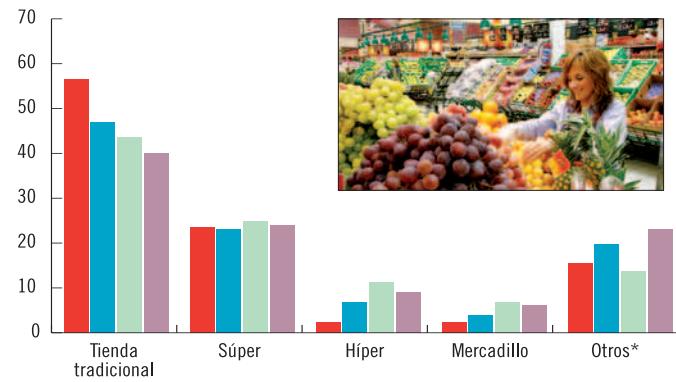
Evolución del consumo de uvas de mesa por persona y año. Kilos



Fuente: MAPA.

Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares.

Porcentajes



Otros: Incluye autoconsumo, venta a domicilio, etcétera.

Fuente: MAPA.

