

La magia de las uvas en la tierra, en la mesa y en el vino

Ismael Díaz Yubero

Está demostrado que las uvas son uno de los frutos de más antigua utilización. Hojas de vid dejaron su impronta fosilizada en piedras hace entre 55 y 59 millones de años. Es de suponer que incluso antes que las uvas, se consumieron sus hojas y seguramente sus tallos, sus pámpanos, que tienen un sabor muy vegetal, algo ácido y muy sabroso, que algunos agricultores manchegos y seguramente de muchos más sitios, disfrutaban cuando recién brotados están tiernos.

Según Patrick McGovern, considerado uno de los más relevantes enoarqueólogos, en un estudio titulado "Hipótesis paleolítica" afirma que el sabor de la uva salvaje áspero y azucarado sedujo a los primeros pobladores que descubrieron la planta. Como sucede en estos casos leyenda e historia se entremezclan y crean en torno a las uvas un marco singular. La recolección de uvas se hacía para ser consumidas directamente o para vinificar, como así se deduce de la Epopeya de Gilgamesh, escrita en caracteres cuneiformes sobre tablas de arcilla, en donde se relata que el protagonista conoció a Sisduri, la dama de la viña, simbólico personaje, mediadora terrenal, respecto a las aspiraciones sobrenaturales de los mortales.

Cuenta una leyenda persa que unos 4.000 años antes de Cristo, un pájaro revoloteó por encima del rey Djemchid intentando llamar su atención, pero el rey no le hacía caso porque estaba muy ocupado en compartir un banquete con

sus amigos y amigas. El pájaro insistía y como el rey seguía más interesado en la compañía, la conversación y en disfrutar de los manjares, se le ocurrió al ave que lo mejor era cantar y al hacerlo cayeron unas semillas de su pico lo que, aunque sorprendió a los comensales, tampoco fue causa suficiente para que nadie se preocupase de



Conviene recordar, por si alguno se ha olvidado, que por pámpanos se entienden los brotes tiernos de la vid. Pero no todos los brotes son iguales y por ello en la agricultura tradicional se distinguía entre los que florecían, y por lo tanto podían dar fruto, de los que solamente producían hojas

ellas. Pasó el verano y el invierno y al comenzar la primavera nacieron unas plantitas que crecieron rápidamente y un poco después aparecieron unos racimos de una fruta desconocida, que fue degustada y ensalzada su calidad por toda la corte.

El rey lamentó que las uvas durasen poco tiempo, por lo que decidió habilitar un sótano de su palacio para almacenar las uvas y poder disfrutar de su sabor en las cuatro estaciones del año. También le gustaron las uvas a la primera dama, pero el rey decidió que para disponer oportunamente las uvas y que se conservasen más tiempo, era mejor que se encargase una joven concubina recién incorporada a la corte, que destacaba por su belleza y por su voluptuosidad, lo que la hacía merecedora de un puesto en el consejo asesor. Como la reina no era partidaria de esa decisión se aposentó en el sótano, para que en la penumbra le llegase la muerte, pero tras un sueño largo y profundo despertó sedienta, por lo que se llevó a los labios el líquido que rezumaban las uvas, que ya había fermentado y adquirido unas propiedades desconocidas hasta entonces. Su tristeza y melancolía se transformó en euforia y aunque había prometido no volver a hablar más al rey, pensó que al fin y al cabo era el macho alfa, aunque todavía no se le llamaba así, y que una forma de reconocer su soberanía era ofrecerle una copa de ese líquido que acababa de descubrir.

El rey la recibió en uno de los pocos momentos que tuvo libres, porque estaba muy ocupado en atender los asuntos de Estado y satisfacer a la nueva concubina que cada vez exigía más. La reina le hizo beber el elixir y, tras saborearlo repetidamente, entró en un estado que nunca antes había conocido. El rey, que era muy sabio, sopesó el placer que le proporcionaba la nueva "miembra" del harén, que además de ser un poco trepa, le había hecho comprender que los años no pasan en balde. Meditó profundamente la situación y decidió que, si había que optar, prefería el paquete formado por el vino y la reina, que además de tener habilidades que recordó de pronto, había demostrado que era muy lista, a lo que había que agregar que con la ayuda del vino la vida se hacía más placentera.

Esta leyenda de la invención del vino que se convirtió en privilegio real, aunque luego pasó a poder ser disfrutado por la corte, más tarde por la nobleza y mucho después por el pueblo en general, no fue óbice para que los demás productos que ofrece la vid, que son muy variados, no fuesen objeto de consumo generalizado y que además su participación en la alimentación no se fuese perfeccionando.

PÁMPANOS, HOJAS, ZARCILLOS Y AGRAZ

Conviene recordar, por si alguno se ha olvidado, que por pámpanos se entienden los brotes tiernos de la vid. Pero no todos los brotes son iguales y por ello en la agricultura tradicional se distinguía entre los que florecían, y por lo tanto podían dar fruto, de los que solamente producían hojas, por eso en los textos antiguos puede leerse que "todo pámpano que no lleva fruto, se quitará; y todo aquel que lleva fruto, se limpiará, para que lleve más fruto".

Los pámpanos, por supuesto, se aprovecharon siempre y tanto los de cepas como los de parra tenían su sitio en la cocina, como asegura Irene Gelpí, impulsora del vegetarianismo y autora del libro "A la cuina tot s'aprofita. Cuando son jóvenes, están recién brotados, lo que sucede con ciertas variaciones geográficas, durante el mes de abril, los pámpanos se pelan, quitando la capa externa y lo que queda con un poco de sal y un chorrito de aceite son una excelente ensalada, que solo los que vivimos la postguerra, los que sufrimos los años del hambre, tuvimos la suerte de disfrutar. A los que no la sufrieron les recomiendo que no se lo pierdan y que cuando en un paseo por rutas ecológicas pase por un viñedo, corte un tallo, lo pele, deseche la parte exterior y que, aunque sin sal ni aceite, lo pruebe y si le gusta, que todo es posible, corte unos cuantos pámpanos para hacer en casa una ensalada como Dios manda, a la que se le puede agregar casi todo, hasta unos ahumados, un queso de cabra fresco, unas aceitunas negras o unas migas de bacalao, obligatoriamente aderezadas con un buen aceite virgen de oliva.

En los pámpanos crecen las hojas y cuando están tiernas tienen una utilización significada en la cocina. Hay una receta de Arquestrato en la que pequeños túnidos, (aunque es muy posible que su uso principal fuese con caballa), se asan envueltos en hojas de parra y ya en nuestra era Ateneo de Naucratis publica "El banquete de los eruditos" en donde da una receta de pescado asado, que dice: "envuelve el pez en hojas de parra con un poquito de mejorana, Límitate a envolverlo como si fuera un niño de pecho, ata la hoja con una cuerda y colócalo entre las brasas, teniendo cuidado de retirarlo cuando creas que está en su punto, procurando que no se te quemé".

Hay también referencias griegas de su utilización en citas de textos anónimos, que describen la comida de las distintas épocas, algunas muy antiguas y otras relativamente modernas. Es curioso que la difusión de esta práctica culinaria fuese seguida por los turcos, cuya religión no permite siquiera cultivar la vid, por eso es paradójico que ellos la difundiesen. Actualmente en todos los países árabes y balcánicos se cocina con hojas tiernas de vid y en Armenia su uso está tan extendido, que aseguran que han sido ellos los difusores de esta técnica culinaria.

En las recetas más frecuentes se rellenan las hojas de parra con arroz, pero se pueden utilizar con muchas cosas, desde restos de la comida anterior hasta guisos de cordero o de caza. Las presentaciones son variadísimas, empezando por el tamaño, que

puede ser el de unas croquetas pequeñas, hasta el de la palma de una mano y en la mesa pueden ser uno de los variados mezzes hasta el plato principal. Su papel es variado porque sirven como recipiente, pero al mismo tiempo aromatizan el contenido.

Dolma en árabe, turco, bosnio y azerí, tolma en armenio, sarma en rumano y serbio y dolmades en griego son las denominaciones con las que se conoce una preparación culinaria, que tiene como característica común su presentación en una hoja de parra, a veces muy tierna y comestible y otras ya hecha, que sirve de envoltorio, de protección del relleno y en todos los casos transmiten su sabor vegetal, algo herbáceo a la preparación culinaria. En el interior casi siempre el componente fundamental es el arroz, al que le pueden acompañar cebollas, casi siempre caramelizadas, piñones, legumbres, carne picada, especias y una salsa añadida en la que el zumo de limón es bastante frecuente, alternando con el yogur. Como el plato evoluciona y además es muy versátil, admite otros muchos ingredientes y entre ellos el tomate y el pimienta que están presentes con cierta frecuencia.

Se sirven calientes, cuando la carne y el arroz son ingredientes protagonistas y fríos, cuando forman parte de los mezzes. En general se comen con rodajas de limón y diferentes tipos de té son bebida recomendada, pero si su religión se lo permite la cerveza y el vino son excelentes acompañantes.



También en España tenemos recetas de alimentos asados envueltos en hojas de parra. Algunas han alcanzado cierto prestigio y entre ellas están las sardinas, que según algunos autores bilbaínos, era una forma tradicional y exclusiva de asar las sardinas. La forma no es demasiado tradicional porque según cuentan el proceso se inició cuando una etxekoandre protestó porque su marido asaba sardinas los domingos y dejaba un olor en toda la casa que duraba toda la semana. Para evitarlo y para que se le permitiese seguir asándolas, el aita las envolvió en hojas de parra, y las sardinas dejaron de emitir su olor característico, pero sin perder ninguna de sus otras propiedades organolépticas. La fórmula tampoco es exclusiva porque en Grecia y desde hace mucho tiempo se hacen las Psari sta klimatofilla, con sardinas, arenques o caballas, que se rocían con jugo de limón, aceite de oliva virgen y se añaden hierbas aromáticas, sobre todo tomillo, para ponerlas a la parrilla y asarlas ligeramente. De lo que no cabe duda es de que los griegos no las disfrutaban tanto, porque no pueden acompañarlas con txakolí, que es como están más sabrosas.

Conviene recordar que los zarcillos son racimos abortados, que sirven como tentáculos de soporte a la vid. No son exclusivos de esta planta porque también los generan otras muchas trepadoras. Su desarrollo es muy rápido y cuando son jóvenes, cuando todavía no han empezado a endurecerse, son refrescantes, un punto ácidos, con sabor algo clorofílico. Disfruté de ellos sobre todo en mi niñez e incluso en la juventud, pero todavía sigo llevándomelos a la boca, quizás para ayudar al subconsciente a recordar momentos que no quiero olvidar.

Pámpanos, hojas y zarcillos son muy ricos en fibra, vitaminas del grupo B, C, algunos minerales, como magnesio, hierro y calcio y antioxidantes. No estoy seguro, aunque he intentado cerciarme en la literatura dietética, de las propiedades, que se atribuían a mediados del siglo pasado en el mundo rural a pámpanos y zarcillos para contrarrestar los efectos de las picaduras de mosquitos, como antiinflamatorio, diurético y antidiarreico, aunque esta última propiedad, según se decía, solo se manifestaba si se habían comido muchos allosos, a los que llamábamos almendrucos o almendras en leche.

Especial importancia tuvo el agraz o verjus, que vuelve a ser reivindicado por la doctrina vegana y por algunos defensores de la dieta paleolítica. Es el zumo de racimos de uvas verdes o mal maduras, en los que apenas se ha empezado a formar los azúcares. Su utilización principal fue como condimento, sustituyendo muchas veces con ventaja, al vinagre y fue importante elemento del desgласado necesario, o al menos conveniente, en la preparación de determinados platos, sobre todo de carnes grasas.

Su historia se remonta a la antigua Grecia, aunque fue en la Edad Media y el Renacimiento, cuando se convirtió en elemento imprescindible de la cocina más cuidada. Figura en muchas recetas en las que intervenía en la formación de salsas, acompañando a hierbas y especias. Arnau de Vilanova en el siglo XIII y Ruperto de Nola a finales del siglo XV en la primera edición escrita en catalán titulado "Libre de doctrina pera ben Servir: de Tallar: y del Art de Coch" y en la edición más difundida que es la castellana, editada en Toledo en 1525, como: "Libro de Guisados, manjares y potajes intitulado Libro de cocina" la utilización del agraz era componente fundamental en las más elaboradas recetas culinarias. También hay referencias al agraz en el libro "Notas de cocina de Leonardo da Vinci", del que no es autor el toscano, porque fueron los ingleses Shelagh y Jonathan Routh los que compilaron, editaron e inventaron? las recetas atribuidas al genio italiano. A pesar de la evolución de la cocina y a que el limón, que está presente en todos los mercados del mundo, tiene las propiedades por las que se utilizó el agraz, sigue estando presente en la cocina sudáfricana, en la australiana y en algunos platos de la cocina francesa, reivindicado por importantes cocineros.



LA IMPORTANCIA DEL FRUTO DE LA VID

La vid, la planta que surgió, según la leyenda, cuando unas semillas cayeron del pico de un pájaro que revoloteaba en torno a un rey, ha existido siempre en estado salvaje desde los primeros tiempos de la humanidad y su fruto siempre ha sido utilizado en la alimentación. Los botánicos sitúan el origen de la uva cultivada en Europa en la región asiática del mar Caspio, desde donde las semillas se dispersaron hacia el oeste por toda la cuenca mediterránea. Hay referencias gráficas a que su cultivo en Mesopotamia y en Egipto se practicaba hace más de tres mil años y que trescientos años antes de Cristo su cultivo se difundió por todo el Mediterráneo, especialmente en el área en la que los romanos dominaron y sobre todo en los países del sur de Europa.

La producción de uva pasó de Mesopotamia y Egipto a Grecia y desde allí a Roma. Muy pronto se empezó a producir en Sicilia, en donde las uvas se pasificaron y, por la dedicación marinera de sus habitantes, se convirtieron en un excelente alimento, cargado de energía, que se hizo fundamental en la alimentación de los pescadores. Desde allí se distribuyó por toda Europa y llegó a España donde encontró un excelente clima y suelo para producirse en grandes cantidades, especialmente en la costa mediterránea en donde adquirieron prestigio especialmente las de Tarragona, de las que se dice que eran muy apreciadas por los emperadores romanos.

Con la caída del imperio romano la viticultura disminuyó de forma importante, porque las nuevas culturas invasoras eran poco dadas al consumo de frutas frescas y al vino, que consideraron una bebida que embriagaba, perjudicial para la salud y de calidad muy inferior a la cerveza, aunque el cultivo continuó en las zonas rurales, en las que la uva siguió siendo un alimento importante y el vino la bebida preferida. En la Edad Media tuvieron especial importancia los cultivos en los monasterios, en los que además de la utilización del vino con fines sagrados, se mejoraron variedades y se perfeccionó la producción de diferentes tipos de uvas y de vino, que pasaron de ser un recurso alimentario a una exquisitez, que merecía ser cuidada y conservada.

LA VID EN LA ESPAÑA ÁRABE

Algunos autores consideraron que durante la dominación árabe decayó e incluso desapareció el cultivo de la vid. Modernas investigaciones han permitido ampliar el conocimiento de este producto, al comprobar que diversos textos andalusíes dedican atención a este cultivo y que además se mejoraron en este tiempo algunas técnicas, como el injerto, la poda y la formación de emparrados con finalidad productiva, en algunos casos paisajista e incluso ecológica.

Algunos autores consideraron que durante la dominación árabe decayó e incluso desapareció el cultivo de la vid. Modernas investigaciones han permitido ampliar el conocimiento de este producto, al comprobar que diversos textos andalusíes dedican atención a este cultivo y que además se mejoraron en este tiempo algunas técnicas, como el injerto, la poda y la formación de emparrados con finalidad productiva, en algunos casos paisajista e incluso ecológica

Con destino al consumo directo, a la preparación de mosto, arropes y vinagres hay variados documentos destinados a perfeccionar técnicas y a crear algunas que inducen a nuevas posibilidades de consumo. El vino, en este tiempo, era bebida prohibida pero eso no significa que no se pecase. En Sevilla y en Córdoba había tabernas, sujetas a fiscalidad, lo que significa que estaban autorizadas, para que las explotasen a veces hermosas tabernerías, que tenían o habían tenido lazos de amistad con alguna autoridad. Es cierto que en algunos momentos, sobre todo con la llegada al poder de nuevos políticos, se perseguían y se cerraban, pero el dicho de que "la justicia de enero es rigurosa, la de febrero ya es otra cosa" se cumplía periódicamente.

En todo caso, había dos formas de consumo de vino. Una era popular y estaba bastante próxima a la prostitución y a actividades populares, como el cante, el baile y la farándula en general. La otra elitista, en residencias de soberanos, príncipes y aristócratas, que coincidía con tertulias culturales, en las que participaban humanistas, poetas, astrólogos y la élite en general, lo que no era incompatible con la participación de bailarinas, casi siempre esclavas y músicos que animaban las discusiones filosóficas o culturales. Beber era pecado e incluso delito que se castigaba públicamente con azotes, pero mientras el consumo público constituía un escándalo inaceptable, ejemplo de mala conducta social, el



mi vino” y cuentan que el príncipe se bebió un copazo, luego otro y después tan ricamente.

EL VINO EN AMÉRICA

El descubrimiento de América supuso la inmediata llegada de las uvas españolas a las nuevas tierras. Al principio el cultivo fue un fracaso bastante general, porque en los nuevos climas, en los que no se producía la parada invernal, las viñas no cambiaban la hoja, crecían exageradamente pero no salían apenas racimos y en los pocos que se conformaban no maduraba la uva. Había que llevar vino para poder consagrarlo y oficiar la Santa Misa, pero como el territorio descubierto era inmenso porque pronto se extendió la colonización, se descubrieron otras tierras y se probó el cultivo en otros territorios, con mejores producciones de las que vieron los primeros cronistas de Indias e hicieron creer que nunca podría producirse vino, por lo que sería necesario depender siempre de los envíos desde la península y sobre todo desde las Islas Canarias, que se convirtieron por un cierto tiempo en el principal punto de abastecimiento.

El vino que llegaba a las nuevas tierras, aunque bueno en origen, se estropeaba durante la travesía y no era el idóneo para consagrar, por lo que esta circunstancia indujo a los curas a esmerarse en la adaptación de las vides, lo que poco a poco consiguieron, convirtiendo a América en un importante competidora, porque la llegada de vino americano a la península, hizo que no se tardase mucho en legislar limitaciones al cultivo de las vides, por lo que una Cédula Real de Felipe II prohibió las plantaciones de nuevos viñedos en amplios territorios, pero la verdad es que tampoco se hizo mucho caso a la disposición Real, que tuvo efectos limitados, porque en los nuevos territorios se siguió cultivando la vid, con el argumento de que el vino era necesario para que los nuevos cristianos pudiesen comulgar y ya que se estaba, para que fuese complemento importante de las comidas y de la gastronomía de muchas regiones de América.

El cultivo de la uva se extendió por todo el continente. Por el sur llegó hasta Chile y Argentina y Fray Junípero Serra y algunos padres franciscanos difundieron el cultivo de la vid por América del Norte, hasta la Alta California porque siempre estaba presente en las misiones que fueron fundando para fijar la presencia de las nuevas poblaciones.

Después las uvas se distribuyeron por todo el mundo, porque aunque la región mediterránea siga siendo la máxima productora, ya que en ella se asientan los tres países España, Francia e Italia, con la mayor superficie de viñedo con destino a vinificación, aunque en producción total, incluyendo uva de masa y pasificación nos superan China, y Estados Unidos, en América están los tres países que siguen en producción que son Estados Unidos, Chile y Argentina

consumo privado solo era motivo de que el pecador diese cuenta directamente a Alá.

Hay abundancia de poesías en Al Andalus en las que el vino se asocia a los lugares más placenteros, con frecuencia jardines, las bellas mujeres y las pasiones desatadas, con el vino como protagonista.

Una bonita leyenda cuenta que un príncipe árabe decidió acabar con las plantaciones de vino, para lo que contrató a una cuadrilla especializada en el arranque de cepas, pero llegó a un indeterminado lugar, porque unas veces se sitúa Valencia y otras en diferentes puntos de Andalucía, en los que una bella cristiana cultivaba la vid y hacía un excelente vino. Intentó arrasar los viñedos por fuerza, pero los criados de la propietaria lo impidieron, por lo que decidió hablar con la dueña y convencerla que sus viñas estaban en territorio ocupado, y que era mejor que accediese voluntariamente a colaborar en la empresa, que además tenía el beneplácito de la primera autoridad del reino. Pero en cuanto el príncipe vio a la cristiana se enamoró de ella, y a la viticultora también le gustó el príncipe, aunque en ningún momento accedió a que arrasasen sus viñedos. La discusión fue larga, tanto que dio tiempo a que se enamorasen y cuando el príncipe intentó besarla la cristiana lo impidió y le dijo “No probareis mis labios sin antes probar

UVAS DE MESA Y DE VINIFICACIÓN

La distinción entre las variedades de uva de mesa, de pasificación y de elaboración de vino se realiza a través de sus características morfológicas, en las que se valora el tamaño, la forma de los racimos y de las uvas, el grosor del hollejo, la presencia de pepitas y la época de recolección.

La uva es una excelente y apreciada fruta pero su difusión se debe mucho más a la posibilidad de hacer vino, tras la adecuada fermentación del mosto, que a su utilización como alimento, aunque fijar las proporciones es muy difícil y además su finalidad de empleo es algo confusa, porque la división actualmente admitida de que las uvas de mesa son cultivadas en parrales y las de vinificación en cepas, es bastante aproximada pero no es perfecta, porque también en los parrales producen uvas destinadas a producción de vino y en algunas cepas se producen uvas de mesa excepcionales como es el caso de la albillo y en algunos casos de la moscatel.

Incluso el sabor de la uva universalmente más identificada con el vino, como es la garnacha, puede emplearse como postre y en la elaboración de tortas, como las que en la Alcarria son excepcionales por su sabor profundo, un punto ácido y refrescantes representadas por los "harinaos" de Mondéjar, o las "harinosas" de Brihuega que se presentan en forma de empanadas semicirculares. Otra finalidad de las uvas es la elaboración de pasas. Ejemplos de esta triple finalidad los podemos encontrar en Grecia, sur de Italia, sobre todo en Sicilia y en España en la costa malagueña.

Hay casos de uvas que tradicionalmente se cultivaron con destino a la mesa y terminaron haciendo excelentes vinos. Un caso interesante es el de la uva catalanesca, que tiene hasta su leyenda italiana. La historia comienza hace seis siglos, en Nápoles, con Alfonso V de Aragón, que también fue Alfonso I de Nápoles. Cuando el rey llegó a tierras italianas, sufrió las consecuencias de su desconocimiento de las costumbres y la idiosincrasia de sus nuevos súbditos, porque aunque hacía esfuerzos por lograr su amistad no lo conseguía, hasta que un día paseando por la ciudad se encontró con una joven llamada Lucrezia D'Alagno, que recaudaba donativos en la calle para la fiesta de San Juan. El rey, que iba de incognito, le entregó como donativo una bolsa llena de monedas de oro y surgió una interesante amistad, entre una joven en plena juventud y el ya maduro monarca. A partir de ese momento Lucrezia acompañó siempre al rey, incluso en las ceremonias oficiales. Alfonso quiso separarse de su esposa, María de Castilla, para casarse con la bella napolitana, pero el Papa Calixto III, que también era español no lo permitió, por lo que algún cronista, tal vez un poco pelota con la autoridad, calificó a Lucrezia como la "virgen incontaminada", aunque ninguno de los dos calificativos se pudiese

nunca demostrar. Pero volviendo a lo nuestro, que es la uva, el rey regaló a la joven unos sarmientos procedentes de Cataluña, que la joven mandó plantar en la comarca conocida como "Somma vesuviana", que es un municipio situado en la vertiente mediterránea del volcán. La uva producida era muy apreciada y además se dio la circunstancia de que a la llegada de la filoxera resistió, según cuentan porque el insecto causante no superó el efecto de los vapores sulfurosos del volcán. Su prestigio y cultivo se extendieron, siempre como uva de mesa, aunque los agricultores elaboraban con ella un vino, exclusivamente para su consumo, recio, áspero, de elevado grado y sabor profundo. Cuando en 1870 los italianos hicieron un catálogo de las variedades ampelográficas, calificaron a la uva catalanesca como de mesa y además no le dieron demasiada importancia y reseñaron entre sus propiedades que tenía un "sabor salvaje", que su maduración era tardía porque no se vendimiaba hasta finales de octubre, noviembre e incluso diciembre, lo que hacía que no fuese apropiada para vinificar.

Pocos años después en un documento elaborado en el Departamento de Agraria de Portici, se decía de esta uva que "madura en la segunda mitad de octubre, pero se conserva muy bien en la planta y su vino es escaso pero generoso, aromático y agradable. Si se une con otras uvas blancas se obtiene un vino con nervio, muy frutado y que supera en dulzura y sabor a los de cualquier otro lugar". Hoy con la uva catalanesca del Monte Somma se hace un apreciado vino blanco protegido por una IGP. Se hace vino de mesa y pasito (vino generoso obtenido de uvas pasificadas) de elevada graduación, de acidez y dulzura compensadas, que permite obtener un vino seco, equilibrado y aromático, con notas dominantes minerales comparables a los más grandes vinos. Sobre todo es un vino muy apreciado por los consumidores, bien valorado por los expertos y con un excelente futuro.

Hay muchos más casos de uvas que comenzaron siendo de mesa, o al menos preferentemente, como es la moscatel, que incluye unas doscientas variedades de uva. Muchas de ellas se han consumido como fruta, otras para vinificación, algunas para pasas y casi todas para las tres cosas al mismo tiempo. Hay teorías que remontan el origen la moscatel al antiguo Egipto y Persia, aunque algunos ampelógrafos, como Pierre Galet, creen que la familia de las variedades moscatel fue propagada durante el periodo de la antigüedad clásica (c. 800 a.C. a 600 a.C.), por griegos y romanos. La primera mención documentada de la uva llamada moscatel fue en el siglo XIII, en los trabajos del franciscano inglés Bartholomeus Anglicus, que la describe como uva de mesa y para la elaboración de vino partiendo de fruta fresca o soleada. En España se cultiva especialmente en Valencia y en Andalucía y se calcula que las plantaciones destinadas a mesa y vinificación son muy similares, aproximadamente 6.000 hectáreas para cada finalidad.

Otro ejemplo es la albillo, que es una excelente uva de postre con algunas variaciones entre las de Cigales, Cebreros y Benavente que se vinificó sin demasiadas expectativas y terminó siendo muy bien valorada. Cuentan los franceses que a principios del siglo XVI se pusieron de moda las uvas como fruta de prestigio, y el rey Francisco I se convirtió en un consumidor insaciable de esta fruta. En Fontainebleau creó una especie de huerto para adaptar variedades que desde el Kurdistan le enviaba su aliado Soleimán El Magnífico, que aseguraban que eran las mejores y allí nació una variedad de albillo que se conservaba hasta marzo, cuando ya estaba próxima la nueva cosecha. Para que se conservase bien era necesario recolectar los racimos con un trozo de sarmiento y eliminados los granos dañados, se colgaban en lugares frescos y bien aireados. Como anécdota merece citarse que el vino más apreciado de las Bodegas de Vega Sicilia, tinto por supuesto, incluía en la relación de variedades utilizadas a la albillo. En la actualidad los vinos monovarietales de albillo, de las Denominaciones de Origen Vinos de Madrid y de Cebreros son muy apreciados por sus propiedades organolépticas.

LAS UVAS PASAS

La composición de las uvas, con alto contenido de azúcares, hace que cuando se desecan se conserven perfectamente durante periodos prolongados. Como el proceso de desecado es muy sencillo, porque es suficientemente eficaz la acción del sol, fue práctica temprana de conservación, lo que hizo que pronto se convirtiesen en una fuente de energía concentrada, que además ocupa poco sitio, por lo que su uso en la alimentación fue muy temprano, alternándose ya en tiempos prehistóricos con los dátiles en los desplazamientos transhumantes. También se utilizaron, siglos más tarde, en navegación y de hecho formaron parte importante de la alimentación de los marineros, cuando las posibilidades de largas travesías fueron más frecuentes.

Las pasas han sido un excelente vehículo para transportar semillas y difundir la presencia de la vid. Algunas de las plantaciones primitivas de viñedos en América se cree que proceden en origen de semillas procedentes de pasas, que los colonizadores utilizaron en su alimentación, lo que explica que en América existan variedades de uvas que han desaparecido en España.

La producción actual de pasas se hace acelerando la deshidratación mediante calentamiento, que se inicia a unos 50° y se aumenta paulatinamente, evitando que supere los 70° y utilizando corrientes de aire para acelerar la deshidratación, con lo que se consigue una concentración de azúcares y de sabores. El proceso dura unas siete horas y el periodo de conservación al vacío puede ser muy prolongado.

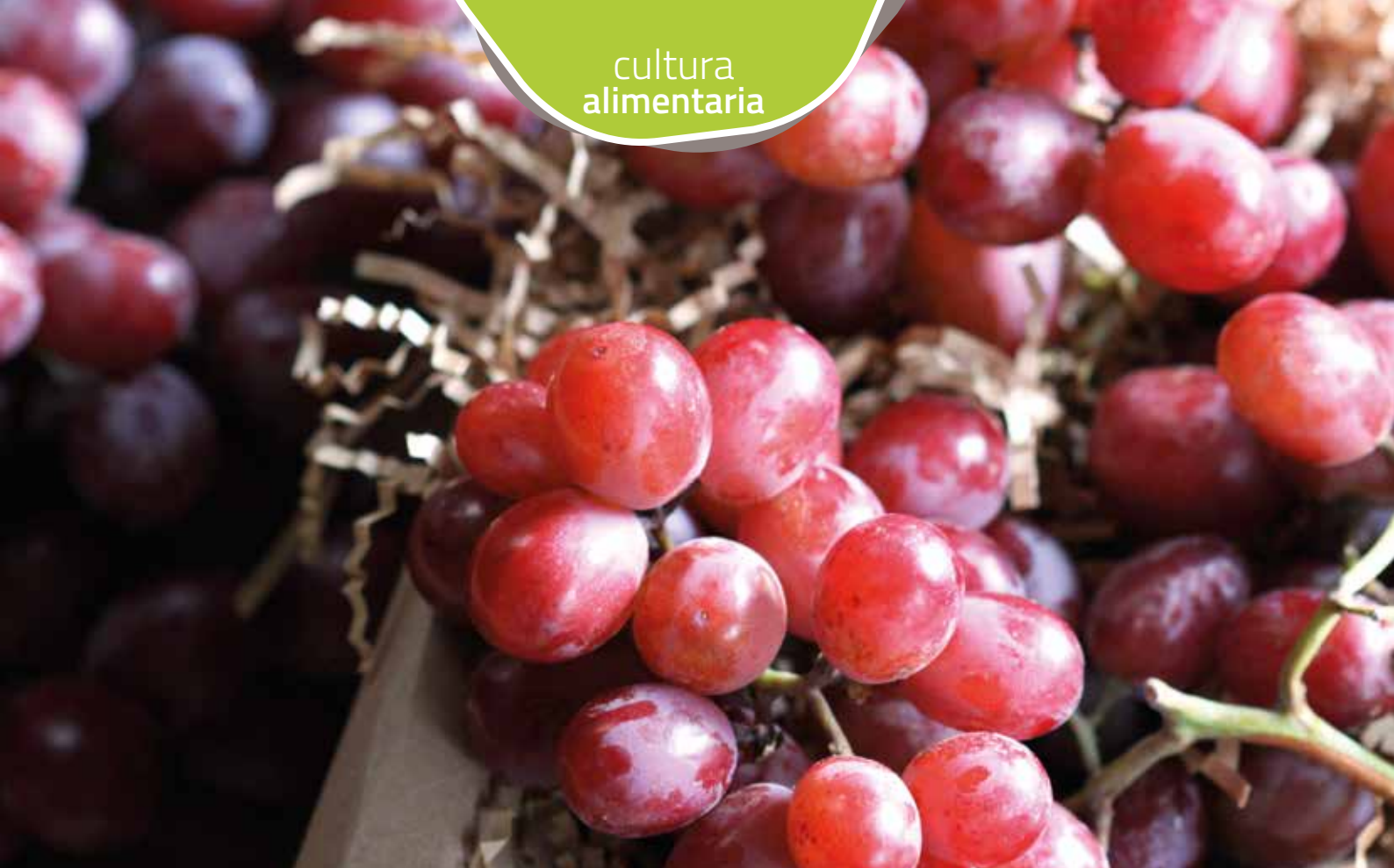
Se utilizan distintos tipos de uvas para hacer las pasas, pero en general tienen poca acidez, son dulces, de tamaño pequeño y sin semillas. Las más frecuentes en el mercado son moscatel, producida sobre todo en Málaga en donde tiene Denominación de Origen. Son grandes, muy dulces y aromáticas y pueden presentarse con semillas y con rabo, las de Corinto proceden de uvas negras sin semillas, son muy pequeñas y sabrosas y las sultanas, que tienen su origen en Esmirna (Turquía), proceden de una variedad de uva blanca, son muy dulces y están muy indicadas para usos reposteros.

LA EMBLEMÁTICA PARRA DE MARIBOR

Un caso curioso es el de la parra de la ciudad de Maribor, en Eslovenia, en donde se asegura que está la vid más antigua del mundo. Está en la calle Vojasniska, en la fachada de una casa a la que se le ha bautizado como Old Wine House. Cada año es objeto de visitas para apreciar la evolución del ciclo biológico y se puede observar en pinturas del año 1500 sin que desde entonces haya variado demasiado. La casa citada sufrió las consecuencias de la invasión napoleónica y años después la ocupación nazi, pero la parra siguió dando uvas, que cuando maduraban eran ofrecidas como homenaje a las personalidades que se habían distinguido por su labor ciudadana. En la actualidad se vinifican, pero el vino no se puede comprar porque las autoridades locales son propietarias de la cosecha y tienen exclusividad en el destino que se las da. Por supuesto, las uvas producidas por esta antigua vid solo ofrecen una pequeña cosecha, entre 35 y 55 kg de uvas, dependiendo del año, suficientes para elaborar unas cien botellas de 250 ml., que se destinan, casi con exclusividad, a regalo de visitantes ilustres, como jefes de Estado, personalidades a las que se les ha concedido el premio Nobel, el Papa, etc. Cada año, Maribor elige una ciudad, igualmente apasionada por la vid y la distingue con un plantón de la vieja parra, en una especie de hermanamiento vitivinícola.

LAS DOCE UVAS DE AÑO NUEVO

La leyenda más extendida asegura que fue en 1909, cuando una gran cosecha de uva de mesa hizo que los precios se envileciesen, por lo que para aumentar su consumo, un avisado periodista de la zona publicó en diversos periódicos, que para tener buena suerte en 1910, era necesario comer doce uvas al ritmo que marcaban las campanadas del reloj de la Puerta del Sol. Pero como todas las leyendas tiene diferentes versiones y como sucede con frecuencia, la versión expuesta es reducida, porque tiene antecedentes. Curiosamente su origen comienza al norte de nuestras fronteras, aunque tampoco está claro si fue en Francia o



en Alemania, porque a los dos países se refieren diferentes cronistas, que critican en los periódicos de la época la mala práctica de importar costumbres, que esas costumbres fuesen enseguida adoptadas por los más ricos y seguidas por los burgueses que además ya las acompañaban con champagne, lo que vino muy bien a los bodegueros de champán, que es como también se llamaba al cava por esas fechas.

En el *Imparcial* del 1 de enero de 1894 se publica un artículo, en el que se relata la llegada del nuevo año que se celebró comiendo uvas, en cuanto empezaron a sonar las doce campanadas por los miembros de “infinidad de familias” reunidas en fraternal coloquio y cuando las doce campanadas terminaron, a coro, todos gritaron “Un año más”. Continuaba el periódico diciendo que “las uvas, comidas con fe la última noche del año viejo, proporcionan la felicidad durante el año nuevo. Cómelas la casada para ver si consigue modificar el carácter del esposo irascible; la soltera para ablandar el corazón del galán indiferente y desdeñoso; la viuda para llegar a las segundas nupcias, y la fea, en cualquier estado, para conseguir el mejoramiento de las facciones que le ha legado naturaleza. Hay enfermo que confía más en las uvas que en todos los remedios del mundo”. Aunque la redacción tiene matices machistas, que hoy no serían admisibles, el artículo caló hondo en la sociedad, lo que provocó que un grupo de madrileños decidieran ironizar la costumbre burguesa, acudiendo a la Puerta del Sol a tomar las uvas al son de las

campanadas y popularizar, con cierta ironía y copiando, lo que hacía la alta sociedad, que a su vez había copiado lo que hacían los capitalistas de París.

La tradición se fue imponiendo poco a poco. De Madrid pasó a Tenerife y después se fue asentando por toda España y luego por diferentes países hispanoamericanos, pero fue en 1909, el año de la gran cosecha valenciana, principalmente alicantina, cuando el consumo de las doce uvas se generalizó de tal forma que se convirtió en una costumbre auténticamente española, y como tal se la conoce en todo el mundo, con la particularidad de que empieza a seguir en otros lugares culturalmente alejados de nosotros, como por ejemplo en Londres, en donde también algunos celebran el Año Nuevo comiendo doce uvas al son de las campanadas.

PRODUCCIÓN Y COMERCIO DE UVA DE MESA

En el mundo se producen aproximadamente 23 millones de toneladas de uva de mesa y la mitad de esta cantidad es de China, que además de ser el máximo productor es también el mayor consumidor. Le siguen India, Turquía, Estado Unidos y Chile en el ranking de producción. México, Perú y Sudáfrica están a continuación con cantidades descendentes.

Los principales países importadores del mundo son Estados Unidos, Rusia, Holanda, Alemania, Reino Unido y Canadá pero las cantidades importadas por ellos están estabilizadas o con tendencia a la baja, en tanto que los países asiáticos y en particular China, Tailandia, Indonesia y Vietnam han duplicado el valor de las importaciones en los últimos años.

En España, que es el segundo país productor de Europa después de Italia, se producen unas 300.000 toneladas de uva de mesa aproximadamente, ligeramente por encima de Grecia. La producción se concentra en la Comunidad Valenciana, sobre todo en Alicante, y en Murcia, que es la región máxima productora y exportadora. En esta última Comunidad se está incrementando la producción de manera notable, especialmente con uvas sin pepitas, son las variedades con mejores perspectivas de mercado, aunque su comercialización diferenciada comenzó hace solo unos veinte años, poco antes de la finalización del siglo pasado, pero en España ya supone el 30% del consumo, el 50% en Alemania y el 70% en los países nórdicos.

El consumo de uva de Mesa en España es de unos 90 millones de kilos, lo que supone que cada español come aproximadamente al año unos 2,3 kilos. El consumo es estacional, ya que se concentra en los cuatro últimos meses del año, pero es cierto que cada vez hay una mayor demanda en los primeros meses del año, por lo que es necesario proceder a la importación, que se hace sobre todo de Chile, que por estar situada en el hemisferio sur tiene en estos meses su máxima producción. Nuestro segundo abastecedor es Italia, que es líder en la diversidad de variedades.

Exportamos unos 200 millones de kilos, sobre todo a Reino Unido, Alemania, Portugal, Francia y Holanda, pero aunque a niveles todavía bajos es prometedora la exportación a los países orientales, sobre todo Tailandia y China, que es el máximo consumidor e importador mundial.

LAS VARIETADES DE UVA Y LOS ESTUDIOS AMPELOGRÁFICOS

Según la británica Jancis Robinson, su colaboradora Julia Harding y el genetista José Villouimouz, existen alrededor de 10.000 variedades de uva. En España, el registro vitícola incluye 235 variedades pero recientemente y gracias a los esfuerzos coordinados de investigadores de todo el país, se han identificado unas 300 más, de las cuales 210 son "nuevas", hasta el punto de que algunas aún no tienen nombre. Si además tenemos en cuenta las sinonimias, que a veces posteriormente se demuestra que hay importantes diferencias, en lo que durante mucho tiempo se creyó que era una misma uva y algunas homonimias es posible que la cifra sea mayor y lo que es muy probable es que siga aumentando.

En España ha habido importantes autores que han colaborado al mejor conocimiento de la vid y entre ellos están Columela, Abu Zacarias, Alonso de Herrera, Valcarcel, de Rojas Clemente, que creó la excelente colección ampelográfica que se puede visitar en el Real Jardín Botánico de Madrid, Abela, Castellet, Manso de Zúñiga, García de los Salmones, Marcilla, Fernández de Bobadilla, Larrea, Hidalgo y algunos otros que alargarían demasiado la ya considerable lista.

También se identifican cuatro escuelas ampelográficas importantes. Tres de ellas son históricas y conocidas como la Andaluza, la Riojana y la Levantina y una actual, aunque con importantes antecedentes histórico que tiene su sede en El Encín (Madrid), en la que la labor de Félix Cabello es fundamental para, con métodos modernos, determinar las diferentes variedades de vid. Hay una enorme complejidad que se ha resuelto gracias a los estudios de ADN, con métodos morfológicos e isoenzimáticos y otras modernas técnicas de biología molecular, que no sólo permiten una identificación fiable, sino también establecer parentescos (identificando los antepasados de las uvas actuales) y en

En España, que es el segundo país productor de Europa después de Italia, se producen unas 300.000 toneladas de uva de mesa aproximadamente, ligeramente por encima de Grecia. La producción se concentra en la Comunidad Valenciana, sobre todo en Alicante, y en Murcia, que es la región máxima productora y exportadora

ocasiones construir sus árboles genealógicos. Hasta entonces, esta ardua tarea se dejaba en manos de la ampelografía visual, mediante la que se describían minuciosamente las características de la hoja, racimos y bayas de cada variedad, así como su ciclo vegetativo, porte o resistencia a distintas enfermedades.

VARIEDADES DE UVA DE MESA

Todas las uvas son comestibles, incluso las más especializadas para la vinificación, y todas las uvas de mesa son potencialmente vinificables, pero es cierto que hay variedades que, por naturaleza o técnicamente seleccionadas y mejoradas, tienen unas características más apropiadas para ser consumidas como fruta.

Las uvas de mesa son en general más grandes, su piel es más gruesa, lo que facilita el transporte y la conservación, pero hay variedades de piel fina, muy apreciadas en la mesa que en general son de consumo local. Su contenido en azúcares suele ser más bajo que el de las uvas de vinificación y casi siempre son más sabrosas, aunque curiosamente con frecuencia los sabores no se conservan tras la fermentación. Modernamente las uvas de mesa sin pepitas tienden a imponerse.

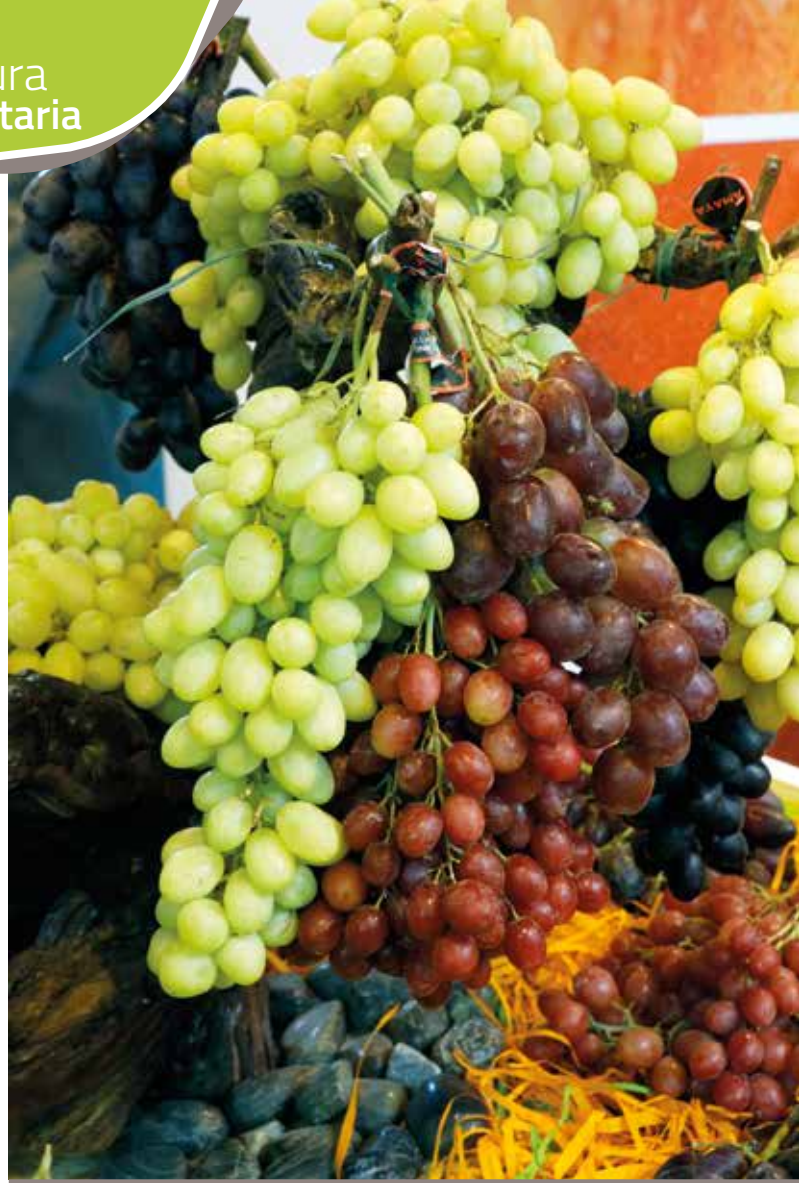
Una Orden del Ministerio de Agricultura de 13 de junio de 2007 clasifica las uvas de mesa en recomendadas y autorizadas, aunque la clasificación ha quedado obsoleta porque algunas de las variedades enunciadas ya no se cultivan y no es posible encontrarlas en el mercado, pero faltan nuevas variedades que se han obtenido con posterioridad.

La diferenciación más importante se hace por la presencia o no de semillas, con la particularidad de que mientras las apirenas tienden a aumentar, aunque algunas de las que tienen semillas son menos apreciadas y comercializadas, lo cierto es que entre estas están las más sabrosas que pueden encontrarse en el mercado.

UVAS DE MESA CON PEPITAS

La moscatel de Alejandría es históricamente la variedad más representativa del Mediterráneo, por su presencia en todas las civilizaciones antiguas y por su uso diversificado. Sus racimos son grandes, poco compactos y las bayas de tamaño desigual. El hollejo es grueso y consistente y la pulpa blanda, muy jugosa, aromática y sabrosísima.

La aledo es muy tardía, lo que supone una ventaja, porque llega al mercado cuando ya han desaparecido una gran parte de las uvas de mesa autóctonas y todavía no han lle-



gado las del hemisferio sur. La baya es de tamaño medio o grande, la piel no es muy gruesa, la pulpa jugosa, bastante crujiente, sabrosa y persistente. Una parte importante de la producción es embolsada y es la más característica de las "Uvas del Vinalopó", que están protegidas por una Denominación de Origen.

La cardinal es de origen californiano. Su color es violáceo y la pulpa es carnosa, crujiente y de sabor moderado. Sus principales virtudes son la precocidad y la homogeneidad de sus racimos, que hacen que su imagen sea muy atractiva.

La uva Italia o Ideal, como su nombre indica fue obtenida en Italia y es una de las primeras uvas destinadas a la mesa, ya que cuenta con más de cien años de antigüedad. Su racimo es de mediano a grande y su forma es cónica. Las bayas son de pulpa sabrosa, crujiente y de sabor amoscotelado. Aunque es de media estación, lo que supone que tiene la competencia de muchas variedades, es la más producida y consumida en España, en lo que influye su resistencia al transporte y su buena conservación en frigorífico.

La Alfonso Lavallée es muy apreciada en el levante español. Sus racimos son grandes, las bayas uniformes de tamaño y de color azul oscuro, aunque irregular por la coloración del hollejo. La pulpa es semicrujiente y de sabor agradable aunque poco intenso. Su recolección es tardía.

La Roseti, Roseki o Regina se caracteriza por sus racimos grandes, largos y de baja compacidad. Las bayas son grandes, con forma elíptica alargada, casi cilíndrica y de tamaño poco uniforme. La pulpa es blanca y jugosa, con sabor y aromas de miel, lo que hace que sea la uva de mesa más aromática.

Consecuencia de un cruzamiento realizado en California se consiguió la variedad Red Globe, de color rosado. El racimo es grande y compacto y las bayas son grandes y globosas, carnosas y de sabor afrutado.

La variedad de uva Don Mariano también se conoce como Imperial, Almería negra, Murciana negra o Napoleón. Los racimos son grandes, de compacidad media. Los granos también son grandes, de color entre azul y violeta oscuro, casi negro, de forma elíptica, de pulpa blanda y jugosa y con sabores y aromas característicos.

La Ohanes o uva de Almería tiene racimos de tamaño medio, de baja compacidad. Las bayas son de tamaño medio a grandes, su forma es elíptica y ligeramente aplastada. Se conserva muy bien, por lo que fue importante cuando el transporte marítimo era muy utilizado, hasta el punto de conocerse también como uva de embarque. Su producción está en declive.

Otras variedades con pepitas son la Michel Parlieri, la early cardinal o la Victoria.

UVAS APIRENAS (SIN PEPITAS)

La Autumn Royal es de origen norteamericano. El racimo es de tamaño grande a muy grande, cónico piramidal y de compacidad media. Las bayas son muy grandes y de color oscuro, casi negro, de forma ovoide y de pulpa crujiente y translúcida con una piel de media a fina.

La Sugraone es una variedad blanca originaria de California. También se la conoce como: Regular Superior Seedless, Sugra One. El racimo es de medio a grande. La baya presenta un color verde claro en su piel que es gruesa, su forma es



elíptica, el tamaño grande, el sabor escaso y no muy aromático. Su principal cualidad es su muy temprana maduración.

La Thompson, conocida también como sultanina, es una de las variedades más cultivada y además en casi todos los países está presente. Es de media estación y los frutos son de forma ovoide alargada. La piel, de color amarillo, es fina pero resistente por lo que se conserva bien y es de fácil transporte.

Una variedad muy temprana es la Flame Seedless que se caracteriza por unos frutos pequeños, de color rojo, en un racimo grande y compacto. La piel es relativamente fina y la pulpa crujiente, consistente, de sabor pronunciado y muy aromática. Resiste bien el transporte y la conservación.

La Seedless superior se caracteriza por sus grandes racimos y sus granos grandes de forma ovoide de color verde amarillento. La pulpa, es consistente, crujiente y poco sabrosa, con aromas y sabores almizclados.

La Crimson es una variedad tardía de color rojo, piel gruesa, tamaño grande, pulpa crujiente y sabor dulce pero sin demasiados matices. Se conserva muy bien.

VALOR NUTRICIONAL DE LAS UVAS DE MESA

Las propiedades nutricionales de la uva de mesa están descritas en los textos más antiguos de alimentación. A veces incluso se han exagerado sus propiedades, pero es cierto que algunas características fueron suficientes para su empleo en las llamadas "curas de uvas", consistentes en la ingesta exclusiva de esta fruta, (o como mucho con alternancia limitada de manzanas, peras o melón), que se demostraron eficaces frente a la gota, el estreñimiento y la dispepsia gastrointestinal.

Las uvas son ricas en resveratrol, sustancia a la que se le han atribuido, y a veces demostrado, muchas propiedades anticancerígenas. También se han descrito efectos positivos en la formación de lipoproteínas de baja densidad (colesterol bueno), lo que facilita el transporte y eliminación del colesterol malo y disminuye la agregación plaquetaria y la formación de ateromas. Su eficacia como diuréticas está demostrada.

Entre los nutrientes que aportan las uvas están los azúcares que son energéticos, las vitaminas, sobre todo ácido fólico y vitamina B-6, antocianos y flavonoides de eficaces efectos antioxidantes y entre los minerales destaca su riqueza en potasio, magnesio y fósforo.

También son ricas en fibra, que regula la función intestinal, pero es necesario advertir que el mayor contenido de fibra

está en la piel y en las semillas, lo que unido a que en estas mismas partes están los antioxidantes hace conveniente ingerir las uvas enteras

UVAS Y PASAS EN LA GASTRONOMÍA

Son infinitas las posibilidades de empleo y además su uso es posible en todo tipo de cocina. Desde las más primitivas en platos muy frugales, pero en vigor como es el caso de las migas con chorizo, torreznos y uvas, con muchos años de historia y muchos más de futuro, que es un plato que Grande Covián calificó como uno de los más equilibrados, (comparándolo con los de la dieta de los astronautas), hasta las más sofisticadas elaboraciones de alta cocina, como el faisán a las uvas.

También es clásico su uso en entrantes. Recomiendo alternarlas con dados de queso semicurado y como tercer ingrediente tomates de la variedad Cherry. Su impronta en algunas sopas frías y sobre todo en el ajo blanco es excelente y el contraste de los sabores salados y dulces es muy impactante. Con arroz blanco, con uvas blancas y negras, y un buen aceite de oliva virgen, se consigue una ensalada muy indicada en regímenes de adelgazamiento, que puede alternarse con otras de escarola, uvas y piñones, o de lechuga, uvas y queso de cabra

En las carnes asadas producen una sensación de reducción del contenido graso, lo que además es recomendable completar con un desgrasado de los jugos, formados durante el proceso del asado de un cochinillo. Su utilización es muy recomendable en asados de caza y en casi todas las aves como el pavo, el faisán, los pichones o las perdices, pero también pueden utilizarse en asados de piezas de carnes, en el mechado de carnes de pollo, en piezas magras de cerdo o de vacuno, así como en los lomos de ambas especies, acompañando un solomillo de cerdo al oloroso, a un magret de pato o un confit de oca, con un foie fresco, simplemente pasado ligeramente por la plancha y en algunas preparaciones de pescado, especialmente con los azules hechos a la plancha o en un bacalao encebollado.

Pero es en los postres en los que esta fruta tiene su más marcada vocación. Personalmente creo que desgranar las uvas de un racimo produce una satisfacción especial y si se decide a probarlo le recomiendo que sea de albillo y que se tome su tiempo. Sueltas o en brochetas con otras frutas, bañadas en chocolate, rociadas con un licor, con helados o en flanes, pudines, con cuajada, en tartas con manzana finamente cortada, en bizcochos o en postres clásicos como el panetone, las uvas siempre responden y en ocasiones dan un punto especial las pasas en sus diferentes variedades. ■