

Embolsado de la uva: Un siglo de mimos

La Denominación de Origen Uva del Vinalopó se dispone a celebrar los 100 años del embolsado del racimo, una técnica única en el mundo

Pérez Gil | | 01.09.2018 | 23:59

El original método lo descubrió en 1919 un agricultor para combatir la plaga de polilla que arrasaba las viñas.

El Consejo Regulador de la **Denominación de Origen Protegida Uva de Mesa Embolsada Vinalopó** comienza a preparar la conmemoración de los cien años del **embolsado de los racimos**. Fue el noveldense Manuel Bonmatí Abad (1883-1969) quien en 1919 descubrió, de forma casual, esta técnica para combatir la temible **plaga de Lobesia botrana**, conocida popularmente como la **polilla del racimo de la vid** y científicamente como *Lepidoptera, Tortricidae*.

Durante siete años (entre 1912 y 1919) el ingenioso agricultor puso en práctica muchos métodos para evitar que sus viñedos de la variedad Valencí Blanco -hoy desaparecida- fueran arrasados por el insecto. Pero ninguno dio los resultados esperados hasta que se le ocurrió poner sobre los racimos de las uvas unas simples bolsas de papel atadas al extremo superior con un cordel. Un método sencillo e inocuo que, además de resultar eficaz frente a la voracidad de la polilla, también protegía a las uvas del sol, el granizo, el viento, la lluvia y el rocío, de la fumigación de las cepas y del ataque de aves y otros insectos.

En un primer momento su descubrimiento generó incredulidad entre las autoridades agrícolas y fue objeto de cierta mofa por parte de algunos vecinos. Sin embargo, la técnica del embolsado se fue extendiendo con rapidez a medida que se iban demostrando sus beneficiosos efectos. Y no solo como un medio útil y ecológico para proteger la fruta más preciada del Medio Vinalopó, sino también para mejorar la coloración de los granos y retrasar su maduración.



Las bolsas se colocan en los racimos como se hacía cien años atrás.

Fotos de la noticia

Desde entonces la operación de embolsado se realiza con mucho mimo y de forma completamente artesanal, da trabajo a miles de personas, se utilizan más de 250 millones de bolsas de papel de celulosa virgen y el coste ronda los nueve millones de euros.

El proceso comienza poco antes de que las uvas comiencen a madurar y los racimos permanecen cubiertos algo más de dos meses hasta que comienza la recolección. Todos los municipios productores que están amparados bajo la Denominación de Origen Protegida -Novelda, Aspe, Monforte del Cid, La Romana, Agost, Hondón de las Nieves y Hondón de los Frailes- utilizan esta técnica, única en el mundo, que se ha convertido en una seña de identidad, distinción y calidad.

«Por eso el próximo año -quedan tres meses- haremos un evento para dejar constancia de este primer siglo de historia», ha adelantado el presidente del Consejo Regulador, Jose Bernabeu, destacando que «el descubridor Manuel Bonmatí se merece un homenaje pero también queremos extender el reconocimiento a los miles de agricultores del Valle de las Uvas que han seguido sus pasos». Y es que cien años de mimos son muchos mimos.