



La uva del barco

Tres fueron las patas que sostuvieron la economía de Almería durante el siglo XIX y gran parte del XX: el auge de la minería, la uva del barco y las comunicaciones: construcción del puerto de Almería y llegada del ferrocarril principalmente; también la construcción de nuevas carreteras como fue el caso de la del Cañarete. Hoy quiero centrarme en la uva de barco, embarque u Ohanes. Esta uva nació a primeros del siglo XIX y fue el resultado del cruce de la uva de colgar de Rágol y la blanca de Jaén; pero el primer pueblo donde se cultivó fue en Ohanes, por eso lleva esta denominación y no uva de Rágol. Este pueblo se conformó con la de pera de Rágol que también ha desaparecido. Después de los buenos resultados de las parras cultivadas en estrechas paratas en Ohanes, en pocas décadas se extendió su cultivo por Canjáyar, Alhama y en Rágol y todos los pueblos del Medio Andarax. Vista la calidad y aceptación que tenía en los mercados internacionales, poco a poco se fueron cultivando en todos los pueblos del Bajo Andarax, llegando prácticamente hasta Almería. Con el tiempo también se plantaron parras en diversos pueblos de la comarca del Almanzora y al final en Berja y Dalías, que en poco tiempo se convirtieron en los grandes productores de esta uva en España. Se empezó cultivando este tipo de parras en zonas comprendidas entre los 500 y 800 metros de altitud y terminó plantándose prácticamente junto al mar. Estas uvas tenían un color dorado pálido como la cera, piel dura, lo que la hacía apta para aguantar su transporte a grandes distancias y la ventaja de madurar cuando el resto de las uvas de mesa ya se habían acabado. La mayor parte de esta uva se exportó a diversos países del mundo: los Estados Unidos de América (Nueva York y Chicago) Inglaterra, Alemania, San Petesburgo y países nórdicos, pero también se exportó uva a varios países de Latinoamérica, África y Asia a medida que los barcos fueron mejorando en rapidez y tonelaje.

Hoy quiero traer a la memoria algunas palabras o expresiones relacionadas con el cultivo y exportación de las uvas de embarque. Empezaremos por el engarpe, aunque en mi juventud en algunos pueblos de La Alpujarra oí decir encarpe, pero nos entendíamos (ojo, porque ninguna de las dos palabras vienen en el diccionario de la RAE) pero existen, doy fe. Las parras que daban la uva de Ohanes son una anomalía de la naturaleza y no hay que echarle la culpa al calentamiento de la tierra ni a la guerra de Ucrania, que ocurre solamente en esta variedad de uvas y nos ha tocado a nosotros. Engarpar es una polinización artificial que se hace en primavera, cuando los racimos están en flor, frotándolos levemente con otros racimos procedentes de parras sin injertar, es decir de riparias, que se atan o

sujetan a una caña para llegar con más facilidad a los racimos. También podían servir para esta labor los racimos de las uvas molineras y las de cuerno, por cierto, ambas prácticamente desaparecidas, al menos comercialmente. Esta labor, que se realizaba cada primavera en los parrales, la hacían generalmente las mujeres y era un trabajo muy duro, pues permanecían unas diez horas mirando al cielo continuamente, tratando de fecundar los racimos de cientos de parras y claro, el cuello se les quedaba agarrotado.

Durante la recolección de la uva las mujeres tenían un trabajo más suave, que consistía en limpiar los racimos, que los cortadores les iban depositando sobre las mesas, eliminando todas las uvas malas, manchadas o pasadas, hasta que el racimo quedaba perfectamente limpio y preparado para meterlo dentro de un barril. A estas uvas que se iban cortando con una tijera con sumo cuidado, se les llamaba granuja y esta palabra, además de las acepciones que tiene y que son más conocidas como bribón o pícaro, la RAE la define como "uva desgranada y separada del racimo". La preparación de los barriles, cuyo peso lleno era de 21Kg. se hacía con verdadero mimo, poniendo serrín de corcho entre los racimos, para que no se frotasen unos con otros y para que no se rozaran con el movimiento de los barcos y con el trasiego en las operaciones de carga y descarga, que se hacían varias veces hasta llegar a los mercados. Yo conocí estas campañas de recolección de las uvas del barco, que tenía lugar cada otoño en los dos pueblos que tenían más parrales, que en los últimos años eran Berja y Dalías y bajaban hombres y mujeres de Alcolea, Laujar, Paterna y Bayárcal y de otros pueblos alpujarreños a "la faena de la uva"; este dinero que ganaban en la faena venía muy bien en los hogares de los trabajadores de estos pueblos, que habían acabado la campaña de la aceituna, la siega de los cereales, el esparto y la recolección de las almendras.

Estas uvas llegaban a las mejores mesas del mundo como una fruta exquisita y por su elevado precio solo estaba al alcance de los ricos de las ciudades ricas del mundo. Los australianos vinieron a España para aprender el cultivo de nuestras uvas e intentar reproducirlas en Australia y tras varios intentos lo lograron, después de todo están a la misma latitud que nosotros aunque en hemisferios distintos. Lo que no consiguieron aprender, fue la preparación y colocación de la uva en los barriles, para exportarla al continente asiático. Nadie es perfecto.

ÁNGEL LÓPEZ MOYA

Coronel de Caballería (Retirado)