



asomafrut

ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS MAYORISTAS DEL MERCADO CENTRAL DE FRUTAS DE MADRID

Uvas de mesa

Con el apoyo de:



MADRID

CONTEXTO

La vid es uno de los tres cultivos que conforman la llamada 'tríada mediterránea', junto con el trigo y el olivar. Aunque en este monográfico nos centraremos en la uva de mesa, es preciso subrayar la enorme importancia socioeconómica que la producción del vino juega en España.

La uva es el fruto formado en los racimos de la vid, planta que procede de Asia. Tal y como documenta el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el Cáucaso se empezó a cultivar hace 7.000 años y fue introducida en nuestro país por los fenicios: primero, en la provincia de Cádiz, alrededor del 1.100 a. C.

Con la conquista militar de la península ibérica por parte del califato Omeya en el año 711 y el inicio del largo período musulmán, en España se sigue cultivando la vid hasta que en el siglo XII se convierte en una actividad de gran peso gracias al impulso de los grandes monasterios. De esta época datan los primeros viñedos cultivados en Cataluña.

Cuatro siglos después, los Reyes Católicos llevaron el cultivo de la vid a Canarias. Durante el reinado de su hijo Carlos I, las uvas llegaron al continente americano.

El desarrollo de la vid en Europa se frenó en seco en la segunda mitad del s. XIX, cuando la filoxera, nombre común de la especie *Daktulosphaira vitifoliae*, insecto hemíptero homóptero de la familia *Phylloxeridae*, arrasó los viñedos del continente. La plaga de la filoxera, procedente de América, se extendió por la península ibérica en la década de 1870 a través de Oporto, Málaga y Girona. En 30 años provocó la práctica desaparición de las vides. Tras el fracaso de los cordones sanitarios, se estableció como solución el injerto de las variedades de las uvas europeas en raíces pies americanos resistentes a la filoxera.

TABLA 1A.
Superficie mundial de cultivo de uva

POSICIÓN	PAÍS	HECTÁREAS
1º	ESPAÑA	922.920
2º	Francia	757.550
3º	Italia	709.890
4º	China	654.866

Fuente: FAOSTAT, Organización Nacional de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (datos 2022).

Hoy, las provincias de Almería y Alicante y la Región de Murcia son referencia nacional y europea en cultivo de uva de mesa.

DATOS DEL CULTIVO

En los datos que proporciona Faostat¹, la base estadística corporativa de la FAO, relativos al cultivo de la uva -en los que no se hace distinción entre producto para consumo en fresco y el destinado a transformación-, España es líder destacada a nivel mundial en superficie, debido al enorme músculo de su sector vitivinícola ('la bodega del mundo').

Así, el área cosechada de uva en nuestro país alcanza las 922.920 hectáreas en total, por 757.550 ha de Francia, 709.890 ha de Italia y 654.866 ha de China.

En producción, España cae a la cuarta plaza con 5.902.040 toneladas de uva. Lidera China, con 12.672.896 t, seguida por Italia, con 8.437.970 t, y Francia, con 6.199.950 t.

SUPERFICIES, PRODUCCIONES Y RENDIMIENTOS²

La producción de uva de mesa en España se centra en el sureste peninsular gracias a sus condiciones climáticas favorables para su cultivo en verano y otoño, principalmente en las provincias de Almería y Alicante y en la Región de Murcia.

La superficie en plantación regular de esta fruta en el conjunto del país alcanza los 15.246 ha, 14.160 ha en régimen de regadío y 1.086 ha de secano.

Por su parte, la producción total es de 292.394 toneladas y el rendimiento de la superficie en producción es de 22.068 kg/ha en regadío y 2.520 kg/ha en secano.

TABLA 1B.
Producción mundial de uva

POSICIÓN	PAÍS	HECTÁREAS
1º	China	12.672.896
2º	Italia	8.437.970
3º	Francia	6.199.950
4º	España	5.902.040

Fuente: FAOSTAT, Organización Nacional de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (datos 2022).

TABLA 2.
Principales CC. AA. en superficie y producción de uva de mesa

CC. AA.		SUPERFICIE (HA)	CC. AA.		PRODUCCIÓN (T)
1º	Región de Murcia	7.777	1º	Región de Murcia	179.875
2º	C. Valenciana	5.317	2º	C. Valenciana	97.231
3º	Andalucía	1.198	3º	Andalucía	8.524
	TOTAL ESPAÑA	15.246		TOTAL ESPAÑA	292.394

La Región de Murcia es, con 7.777 ha, la parra más extensa y la de mayor producción del país: 179.875 t. Esta comunidad autónoma presenta un rendimiento de 25.000 kg/ha.

Le sigue en importancia la Comunidad Valenciana, con una superficie total en plantación regular de 5.317 ha y una producción de 97.231 t, con un rendimiento de 20.020 kg/ha.

Prácticamente toda el área de cosecha y la producción de esta región se localiza en la provincia de Alicante, con 5.091 ha y 96.980 t de uva de mesa.

La tercera comunidad autónoma en importancia en este cultivo es Andalucía, con una superficie de 1.198 ha y una producción de 8.524 t con un rendimiento de 12.350 kg/ha.

CARACTERIZACIÓN DE LAS EXPLOTACIONES

La Red Contable Agraria Nacional (RECAN) recopila los datos relativos a las explotaciones vitivinícolas en España que proporcionan información representativa de las dedicadas al cultivo de uva de mesa al analizar las principales comunidades autónomas productoras, como la Región de Murcia, la Comunidad Valenciana y Andalucía.

Así, de la Región de Murcia están representadas 1.082 explotaciones de uva. Su superficie agraria útil media es de 46,8 ha y su mano de obra total es de 3,2 unidades de trabajo-año (UTA). En cuanto a su producción bruta total, alcanza los 153.278 euros, mientras que los costes totales, entre consumos intermedios, amortizaciones, etc., son de 134.618 euros. La renta neta de explotación registra 30.320 euros de media.

En cuanto a la Comunidad Valenciana, están representadas 3.410 explotaciones vitivinícolas, la gran mayoría



de ellas (1.735) de una dimensión económica de entre 8.000 y 25.000 euros; 878 explotaciones de entre 25.000 y 50.000 euros; 599 entre 50.000 y 100.000 euros; y 198 entre 100.000 y 500.000 euros.

La explotación de vitivinícola media de esta región tiene superficie agraria útil de 22,7 ha y su mano de obra total es de 1 UTA. Su producción bruta total alcanza los 37.704 euros, con unos costes totales de 22.275 euros. La renta neta de explotación suma 18.946 euros.

El número de explotaciones vitivinícolas andaluzas representadas en RECAN es de 778. La superficie agraria útil media es de 13,7 ha y la mano de obra total es de 1,1 UTA. En producción bruta total llega a los 50.330 euros, con unos costes totales de 39.350 euros y una renta neta de explotación de 14.393 euros.

CICLOS DE CULTIVO, VARIEDADES Y PROPIEDADES NUTRICIONALES Y ORGANOLÉPTICAS^{3,4,5}

Las uvas que se producen y se comercializan en nuestro país se pueden clasificar y categorizar de maneras diversas. Así, según su método de consumo,



existen las uvas de mesa, nuestro objeto de estudio, y uvas para transformación, fundamentalmente utilizadas para la elaboración de vino; según el color de la baya, uvas blancas y uvas rojas; uvas con semilla (pirenas) y uvas sin semilla (apirenas), etc.

La selección varietal ha dado lugar a numerosas variedades, cada una con sus características distintivas. Algunas de las uvas blancas de mesa con semilla más comunes en España son la 'Aledo', cultivada sobre todo en la provincia de Alicante, concretamente en la localidad de Vinalopó, de racimos grandes y sueltos, piel gruesa y crujiente, pulpa blanda y sabor neutro; la 'Moscatel de Alejandría', repartida por toda la cuenca mediterránea, válida tanto para consumo en fresco como para vinificación, de racimos grandes y poco compactos, piel gruesa y consistente y pulpa muy jugosa, dulce y aromática; la 'Dominga', de baya grande (22-24 mm de calibre), con forma elíptica alargada, de color verde amarillento, poco homogéneo, piel gruesa y pulpa dura y poco jugosa, pero dulce; y la 'Italia', cultivada en toda la península, de racimo grande y baya de color verde

amarillento, piel de grosor medio y pulpa muy jugosa y dulce. Otras pirenas blancas son 'Moscatel Albillo', 'Calmeria', 'Chasselas', 'Gold', 'Roseti' y 'Servant'.

Entre las uvas rojas con semilla destacan la 'Red Globe', muy implantada en todo el arco mediterráneo, destaca por su baya de gran tamaño (24 a 28 mm de calibre), de color rojo muy vistoso, su piel gruesa y consistente y su pulpa carnosa y de sabor dulce afrutado; la 'Cardinal', que destaca por el gran tamaño de sus bayas, de forma esférica y de color violeta oscuro, su piel de grosor medio y su pulpa blanda y muy jugosa; y la uva negra 'Napoleón' o 'Imperial', con presencia en las provincias de Alicante y Valencia, de bayas grandes, con forma elíptica y alargada, de piel consistente y pulpa crujiente. En este grupo también podemos mencionar la 'Queen', la 'Michele Palieri' y la 'Alphonse Lavallée'.

Con cada vez mayor aceptación en nuestras despensas debido a la comodidad para el consumo, las uvas de mesa sin semilla más comunes son, en cuanto a rojas, 'Crimson Seedless', la de mayor aceptación en nuestro país, procedente fundamentalmente de la Región de

Murcia, de bayas de atractivo color rojo púrpura, piel gruesa y pulpa dulce intensa y crujiente; 'Sweet Celebration', de tamaño grande (17 a 22 mm de calibre), sabor dulce intenso y textura crujiente y jugosa; 'Jack's Salute', de calibre 18 a 22 mm, sabor dulce neutro y textura crujiente y firme; 'Carlita', con alrededor de 20 mm de calibre, sabor dulce intenso y textura crujiente; 'Allison', de gran tamaño (22 mm), sabor neutral suave y textura crujiente; y 'Timpco', alrededor de 19-20 mm de calibre, sabor dulce y textura suave y jugosa. También podemos mencionar 'Flame Seedless', otra de las variedades apirenas más populares, de tamaño mediano y color rojo brillante, y pulpa dulce y jugosa.

Entre las apirenas blancas destacan 'Princess Seedless', de un calibre situado entre 18 y 25 mm, de textura crujiente y con un suave sabor a moscatel; 'Sugar Crips', de pequeño calibre (17 mm), textura crujiente y firme y sabor dulce neutro; 'Sweet Globe', 18 mm de calibre, textura muy crujiente y sabor dulce; 'Ivory', con alrededor de 22 mm de calibre, textura crujiente y sabor dulce neutro; 'Regal', de 17 a 21 mm de calibre, textura crujiente y sabor dulce a manzana; y 'Timpson', 20 mm de calibre, textura firme y sabor suave a moscatel. Podemos añadir la 'Superior Seedless' o 'Sugraone', muy extendida en Murcia y Alicante, uva blanca de tamaño mediano y piel delgada, de sabor dulce y suave; y la 'Sultanina' o 'Thompson Seedless', posiblemente la blanca sin semillas más famosa, de baya mediana y color verde dorado, y de sabor suave y dulce. Otras apirenas blancas son 'Ruby Seedless', 'Emerald Seedless' y 'Autumn Royal'.

Existen dos variedades sin semillas de color negro: 'Melody', calibre de 18 mm, textura firme y crujiente y sabor moscatel; y 'Sweet Sapphire', calibre de entre 17 y 22 mm, textura crujiente y firme y sabor dulce neutro.

Aunque las condiciones climáticas de cada zona y la gestión estratégica que adopta cada viticultor pueden modificar sensiblemente el calendario, todas estas variedades siguen un patrón muy similar en cuanto al ciclo de cultivo: la plantación tiene lugar durante el invierno; la brotación, en primavera, entre marzo y abril; también en primavera la floración y el cuajado; durante el verano, crecen los racimos; y la maduración y la cosecha se puede extender, según la variedad, entre julio y diciembre (en el caso de las pirenas, las blancas se suelen recolectar antes de que comience diciembre).

Para evaluar las propiedades nutricionales de las uvas de mesa diferenciaremos entre blancas y rojas. Así, la uva blanca aporta, por 100 gr de porción comestible, 70 kcal; 0,16 g de grasa; 0,01 g de grasas monoinsaturadas; 0,05 g de grasas polinsaturadas; 0,05 de grasas saturadas; 16,1 g de hidratos de carbono; 16,1 g de azúcares; 0,9 g de fibra; 0,6 g de proteínas; y 1,07 mg de sodio.

Por su parte, 100 g de uvas de mesa rojas, concretamente de la variedad 'Red Globe', proporcionan 64 kcal; 15,5 g de hidratos de carbono; 15,5 g de azúcares; 0,4 g de fibra; 0,6 g de proteínas; 2 mg de sodio; y está libre de grasas. Desde '5 al Día' destacan que se trata de una fuente de potasio, pues aporta 320 mg de este mineral cada 100 g.

DATOS ECONÓMICOS

Importaciones y exportaciones

España exporta 132.664 t de uva de mesa por valor de 329,2 millones de euros (-25% y -18%, respectivamente, con respecto al año anterior) e importa 67.735 t por valor de 161,5 millones de euros (-17% y +4%). El saldo comercial es, por tanto, de 167,7 millones de euros.

La Unión Europea es el principal destino de la uva de mesa española, con 100.106 t por valor de 247,8 millones de euros. Destaca Alemania, a donde enviamos 33.237 t por valor de 76 millones de euros, seguida por Portugal (16.056 t y 36 millones de euros) y Francia (12.625 t y 38 millones de euros).

La mayor parte de nuestras importaciones de esta fruta proceden, por el contrario, de fuera de la Unión Europea: 47.235 t por valor de 112 millones de euros.

El principal exportador mundial de uva (sin distinción de su finalidad comercial, es decir, para consumo

TABLA 3.
Datos de exportaciones, importaciones y saldo en valor (M€) y volumen (t) de uva de mesa

			VARIACIÓN
Exportaciones	Valor	329,2 M€	-18%
	Volumen	132.664 t	-25%
Importaciones	Valor	161,5 M€	4%
	Volumen	67.735 t	-17%
Saldo comercial		167,7 M€	

Fuente: FEPEX (datos 2023).

en fresco o transformación) en volumen es Chile, con 606.327 t, seguido por Perú, con 526.857 t, y China, con 470.945,51 t. Según la FAO, España ocupa el puesto 12º, con 176.642,37 t.

En valor lidera las exportaciones Perú, con 1.215 millones de euros, seguido por Chile, con 980,5 millones de euros, y China, con 889 millones de euros. Nuestros envíos de uva suponen 399,6 millones de euros (8ª posición mundial).

Por su parte, el mayor importador en volumen es Estados Unidos, con 766.458 t, seguido por Países Bajos, con 503.285,7 t, y la Federación Rusa, con 426.410 t. España es 16ª, con 81.555 t.

En valor repiten Estados Unidos (2.292 millones de euros), Países Bajos (927,9 millones de euros) y China (883 millones de euros). España es el 15º exportador mundial de uva en términos económicos (153,8 millones de euros).

DATOS DE CONSUMO

Los hogares españoles consumen alrededor de 94,7 millones de toneladas de uva de mesa y gastan 339,3 millones de euros en esta fruta. Estas cifras suponen una caída del -8,6% en volumen, pero un crecimiento del 3,6% en valor con respecto al año anterior.

Asimismo, el consumo en hogares de uva de mesa alcanza una penetración del 77,17%, casi un punto menos que doce meses atrás (78,15%).

El consumo per cápita alcanza los 2,05 kg/habitante y año (-9%) y el gasto per cápita 7,33 euros/habitante y año (+3%).

Blancas, verdes, rojas, negras, con semilla, sin semilla... Las uvas de mesa son una fruta con una gran

TABLA 4.
Consumo doméstico de uva de mesa

Volumen (M kg)	94,7 t
Valor (M€)	339,3
Consumo x cápita (kg)	2,05
Gasto x cápita (€)	7,33
Penetración (%)	77,17%

Fuente: Panel de consumo alimentario en los hogares (datos 2023). MAPA.

acogida en los hogares de los españoles por su idoneidad como postre o snack y su carácter de alimento saludable.

Son, además, símbolo de tradición al constituirse en elemento protagonista de nuestras celebraciones de Nochevieja.

En la actualidad, podemos disfrutar durante los 365 días del año de las mejores uvas de mesa gracias a las empresas mayoristas en el Mercado Central de Frutas y Hortalizas en Mercamadrid.

Notas

¹ Faostat (datos relativos a 2022).

² Anuario de Estadística 2023 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

³ Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Fichas sobre variedades de uvas de mesa.

⁴ Asociación '5 Al Día'. Manual '¿Qué sabes de la uva?'

⁵ Base de datos nutricionales de la asociación '5 al Día'.





asomafrut

ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS MAYORISTAS DEL MERCADO CENTRAL DE FRUTAS DE MADRID

Con el apoyo de:



MADRID