

## Pasado y presente de la agricultura en Berja y comarca.

El municipio de Berja, se encuentra enclavado en la sierra de Gádor, por lo que en invierno, su clima es más frío que en la franja costera. En consecuencia el riesgo de heladas es mayor y la precocidad de los cultivos, menor. Pero antes de entrar en detalles con el cultivo, remontémonos a mediados del siglo XIX. Berja está superando los efectos devastadores del terremoto de 1804 que destruyó gran parte de la población incluidos los edificios de la iglesia y el Ayuntamiento. Una actividad sísmica que no cesa desde enero hasta agosto del mismo año, con un terremoto que se llevó por delante a cuarenta personas.

En el mes de octubre de 1821, cayó lo que los habitantes de la comarca (Dalías, Benínar, Darrical...), bautizaron como "la nube" inundando casas y provocando multitud de destrozos. Veintidós años más tarde fallecen 678 personas a consecuencia de una epidemia de cólera, que repetirá en Berja once años después en 1854.

A pesar de estas calamidades, la sierra de Gádor está en pleno apogeo. Solo la llamada Mina de Berja, produjo en 20 años la cantidad de 3.000.000 de arrobas de galena. El mineral extraído es fundido de forma artesanal en unos hornos reverberos alimentados por combustible vegetal (monte bajo y espartales) y llevado al pueblo vecino de Adra.

Sin embargo, este ciclo productivo entra en crisis a finales del siglo XIX. Es entonces cuando la burguesía rural encuentra en la uva de mesa la solución a sus problemas; un nuevo cultivo nacido en Alhama y Ohanes hacia el año 1830, pero tendrían que pasar 55 años para que alcanzara su denominación oficial. La llamada "fiebre de la parra" se extendió por el suroeste de Almería, confirmando la importancia de la zona uvera de Berja y Dalías, que a partir de principios del siglo XX se convierten en los principales municipios parraleros, pasando desde 12 hectáreas cultivadas en 1885 a 1410 hectáreas en 1928 (sólo en Berja) con una producción anual de 436.202 barriles de uva de embarque.

Este resurgir económico de Berja queda paralizado por los siguientes motivos: la guerra mundial de 1914 – 1918, la intensa conflictividad social en el Reino Unido (principal país importador de la uva virgítana) durante la década de 1920; la prohibición dictada por los EEUU de importar la uva de Almería, como medida preventiva contra la posible introducción en aquel territorio de la plaga del insecto conocido con el nombre de *Ceratitis capitata* o *mosca mediterránea*; la depresión económica iniciada con la guerra civil.

Como consecuencia de la caída de la rentabilidad de dicho cultivo por las causas indicadas anteriormente, a mediados de la década de los setenta, varios agricultores comienzan a invernar pequeñas parcelas, llevando los productos a las alhóndigas de El ejido. Ante los buenos resultados económicos obtenidos, el ejemplo de estos primeros invernaderistas, ha sido seguido por gran número de agricultores, que ha permitido un desarrollo considerable de estas instalaciones que ya cuentan con centros de comercialización en los municipios de Berja y Dalías. Debido a la crisis que atraviesa el parral, agravada en los últimos años, el ritmo de instalación se ha disparado, sobretudo en los últimos cinco años.



*Pantano de Benínar, construido en 1980 para intentar paliar la enorme demanda de agua del poniente almeriense.*

## Uva.

Fruto, en forma de grano o baya, de varias especies vegetales pertenecientes al género *Vitis*. Se distinguen de 40 a 60 especies, la mayor parte de las cuales se encuentran en países templados. Más de la mitad de las llamadas especies "nativas" se hallan en Norteamérica, casi todas las demás en China y Japón, y solo una de importancia en el sur asiático y europeo.

## Cultivo.

La vid es una planta leñosa y trepadora que se sostiene por medio de zarcillos opuestos o alternos, a quisa de ramas. Sus hojas son profundamente lobuladas y palminervias, de superficie vellosa. Sus pequeñas flores, de un blanco verdoso, se convierten en racimos. Los frutos contienen en su interior de dos a seis granillos, que constituyen la simiente. Presentan la forma de bayas de un color que varía desde el blanco verdoso al rojo profundo o negro. Las raíces son profundas, lo que hace a la planta una mejor adaptación a la sequedad.

Destacar a la parra: f. (*Vitis sp.*) Div.: *antófitos*; Cl.: *dicotiledóneas*; O.: *ramnales*; F.: *vitáceas*. Vid de gran porte y muy ramificada por acción humana.

## Uva de mesa.

Las variedades de uva *Vitis vinifera* se cultivaron por primera vez en el Cáucaso en el 6000 a.C. El cultivo progresó hacia Egipto y Fenicia alrededor del 3000 a.C. Hacia el 2000 a.C. llegó a Grecia para más tarde pasar a Sicilia, Italia y norte de África. En España, Portugal y Francia comenzaron su cultivo en el 500 a.C. y finalmente la práctica se extendió hacia el este y el norte de Europa, llegando incluso a las Islas Británicas.

La primera variedad conocida la cultivó William Thompson en Sacramento en el año 1860. Actualmente, esta variedad se le conoce con el nombre de **Thompson**.

La producción de uva posee como tradicionales productores y exportadores a los países europeos, no obstante, en los últimos años se ha observado un aumento en la producción de la uva de mesa en países como Chile.

España exporta una cifra de 100.000 toneladas. En España existe una zona que destaca sobre otras, la región del Vinalopó de Alicante, especialmente debido a sus características de cultivo, de las cuales se ha derivado una denominación de origen, "uva de mesa embolsada **Vinalopó**", conocida en los mercados internacionales. A comienzos de su maduración, en julio, se seleccionan los mejores racimos de uvas y se cubre cada uno de ellos con una bolsa de papel especial, quedando abiertos por la parte inferior. Entre julio y agosto, se colocan alrededor de 250 millones de bolsas para una producción media de 180.000 a 190.000 toneladas. Esta peculiar técnica le confiere a la uva de **Vinalopó** unas cualidades únicas, como son granos de piel más delicada y suave, color y tamaño uniforme y sabor exquisito gracias al retraso de la maduración.

Las variedades de uva cultivada mediante el procedimiento del embolsado son dos: la variedad "**Ideal**" o "**Italia**", de racimo grande, granos de tono amarillo y con ligero sabor a moscatel; la variedad "**Aledo**" de racimo mediano y grano blanco.

Es precisamente en la Comunidad Valenciana, junto a Almería y Murcia, donde se concentra la mayor parte de la producción española.

## Variedades en España.

Las características más importantes de la vinicultura de la uva de mesa se centra en una amplia gama de variedades, desde muy tempranas a muy tardías. Las variedades se acostumbra a clasificar según su color: verde o blanca, negra o azulada.

**Ohanes** es una variedad muy apreciada en España; es una uva blanca de gran duración, recolectada de octubre a diciembre, de tamaño medio a grande y de pulpa carnosa, crujiente y poco azucarada.

**Aledo.** Se recolecta a finales de octubre hasta diciembre. Sus granos gruesos son de color amarillento, con poco sabor pero muy agradable. Muy buena para el transporte y en la cepa.

**Moscatel.** Se recolecta en la primera semana de agosto hasta primeros de octubre, en Murcia y Alicante. El grano, blanco con tonos dorados o amarillento, es grueso y elipsoidal.

**Italia.** Está actualmente difundida en muchos países vinícolas, especialmente Italia, donde representa el 60% del mercado, desbancando a la variedad "Regina". "Italia" es una variedad vigorosa, productiva, de gran adaptabilidad, y sin duda la más apreciada. Sus características organolépticas son muy agradables para los consumidores, y por ello se ha producido una rápida difusión de esta variedad. Además, se adapta fácilmente a cualquier condición climática y de cultivo, lo cual le confiere una variación en aspecto y gusto.

### Clasificación a nivel mundial de las 10 primeras variedades.

Clasificación	Tendencia	Variedad
1.-	Igual	Italia
2.-	Sube	Seedless Thomson
3.-	Baja	Cardinal
4.-	Igual	Alfonso Lavallée
5.-	Sube	Michelle Palieri
6.-	Sube	Red Globe
7.-	Igual	Reina de las Viñas
8.-	Baja	Aledo
9.-	Baja	Ohanes
10.-	Igual	Moscatel

## Variedad Ohanes.



El cultivo por excelencia hasta los años setenta en Berja y comarca, fue sin duda, la parra; y más concretamente la variedad **Ohanes**. Prácticamente en Berja no se ha cultivado otra variedad, y es por ello que nos vamos a centrar en ella.

→ Uva Ohanes

### 1.- Antecedentes históricos:

El cultivo de la uva de mesa en Almería es muy antiguo pero no toma verdadera importancia hasta la aparición de la uva **Ohanes**, del **Barco o embarque o uva de Almería**, que surge a principios del siglo XIX al parecer como el resultado de una hibridación natural de la uva blanca **Jaén**, utilizada desde muy antiguo en la cuenca del río Andarax en vuelo bajo y para vinificación y la uva de **Rágol o**

de colgar también conocida como **encarnada de Rágol**. Las características de la **Ohanes** gozaban, al menos en un principio, de las de las dos variedades mencionadas.

La uva encarnada de **Rágol** (*Dactylus*) se cultivaba en los pueblos de Sierra Nevada y los Filabres. Su grano es cilíndrico, su pulpa es crujiente y azucarada, y su hollejo fortísimo. Las producciones de esta variedad son abundantes. Es de maduración tardía.

La **uva blanca de Jaén** se cultivó en otros tiempos en secano y exclusivamente para vinificación. Su grano es ovoideo, su pulpa es menos carnosa y más ácida, su hollejo es menos fuerte, los racimos son menos ralos y las producciones son abundantes. Maduración media.

Pero los primeros datos de exportación se conocen de 1835. Ya en 1834, D. Francisco Valverde, de Ugijar embarcó en Almería algunas canastas de uva de Ohanes para venderlas en Málaga, y esto fue el motivo de que aquel comercio conociera la buena calidad de este fruto y viniera a Almería a embarcar para Rusia, Inglaterra y EE.UU.

En un principio eran casas malagueñas las que venían a Almería a embarrilar y embarcar la uva, unas veces directamente para el extranjero y otras para Málaga y transbordarla allí, y durante bastantes años fue conocida por este motivo, en el extranjero, como uva de Málaga.

Poco a poco las casas malagueñas fueron suplantadas por otras locales a quienes las casas inglesas abrían créditos e incluso los mismos parraleros embarcaban su uva librando sobre Inglaterra por su cuenta.

Ya a principios de este siglo y debido al gran incremento de la uva, muchos parraleros buscan sólo aumentar el número de barriles exportados con objeto de lograr mayores anticipos o poder para pagar deudas atrasadas.

En 1924 surge la Cámara Oficial Uvera como medio de defensa de los intereses de los productores que fracasó al convertirse exclusivamente en un departamento burocrático.

En cuanto a los mercados, en 1907 eran los principales Inglaterra, Alemania y Norte América; en 1928, el mercado norteamericano se perdió como medida preventiva contra la posible introducción en aquel territorio de la plaga del insecto conocido con el nombre de "*Ceratitis capitata*" o mosca mediterránea. Esto supuso un gravísimo quebranto para la agricultura almeriense; por ello se realizaron numerosas investigaciones con el fin de demostrar que la teoría norteamericana se hallaba, en ese supuesto peligro de transmisión, fuera de lugar, ya que a la uva de Almería, sólo en circunstancias verdaderamente excepcionales, puede atacar el referido insecto. Una larga experiencia de muchos años de comercio con aquel país ha demostrado prácticamente la imposibilidad de adaptación de esta especie zoológica al clima invernal de los EE.UU. ya que sus gérmenes carecen de la suficiente flexibilidad de adaptación para resistir la adversidad de aquel medio.

La **uva de Almería** ha sido conocida y exportada a casi todo el mundo; baste decir que la han recibido Inglaterra, Alemania, EE.UU., Canadá, Suecia, Noruega, Dinamarca, Finlandia, Portugal, Francia, Suiza, Brasil, Argentina, Cuba, Argelia, México, China, Italia, Bélgica, Holanda, Venezuela, India, etc.

Además de la uva de **Ohanes**, la producción provincial incluía hacia 1930 otras variedades entre las que hay que destacar **Molinera**, **Rosada**, **De Cuerno**, **De Lejía**, **Corinto**, **De Rágol**, **Lanjarón** y otros de menor importancia; aun así, la **Ohanes** fue la variedad dominante con un 85,8% de la uva total, haciendo desaparecer a las otras variedades en casi su totalidad, surgiendo, en cambio, variedades tales como **Don Mariano**, **Italia**, **Cardinal**, **Dominga**, **Aledo**, **Lavallé**, etc.

## II.- Características de la uva de Ohanes:

La primitiva uva de embarque fue descrita hace más de 150 años por D. Simón de Rojas Clemente (Ensayos sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía) en los siguientes términos:

*"Casta de Ohanex. Uva blanca de Ohanez. Casta de Ohanez en Uxixar.*

*Hojas amarillentas; uvas muy apiñadas, medianas, casi cilíndricas, algo doradas, duras, algo agrias.*

*Foliis lutescentibus; acinis confertissimis mediocribus subcylindricis subaureis duris subacidis.*

Sólo difiere de la anterior (ciuti) por sus uvas de seis líneas o poco más de largo, con cuatro de grueso (12x8 mm, aproximadamente) muy desiguales por lo común, aun más carnosas, muy tardías (la criada en parra no madura hasta fines de noviembre).

Observación.-Esta preciosa variedad se llevó a Ohanez de un pueblecito inmediato llamado Rágol, donde la cultivan en un sitio muy ameno que llaman la Daira. En Ohanez ha mejorado todavía su uva haciéndose más sabrosa y durable, suelen dexarla en los parrales hasta navidad y conducirla a Madrid y Cádiz sin que sufra sensiblemente en el transporte. Aguanta colgada de un año para otro.

Forma la cosecha principal de Ohanez, que lo cultiva en parras con preferencia a todos los demás frutos, porque ningún otro le da tanta utilidad".

La uva de **Ohanes** alcanzó tal fama mundial que se produjeron numerosas investigaciones para mantener y afianzar el prestigio internacional a base de calidad. Uno de tantas investigaciones fue la llevada a cabo por Manuel Mendizábal (ingeniero agrónomo) y Guillermo Verdejo (doctor en Farmacia y master en Química). En su trabajo (*La uva de Almería y su mejora*), dieron a conocer los primeros resultados obtenidos con tratamientos a base de fitohormonas que se llevaron a cabo en el Instituto de Acclimatación de Almería. Los objetivos que se persiguieron fueron:

1º.- Conseguir racimos menos apiñados, es decir de granos más sueltos, pero sin que ello redunde en disminución de su número ni de su peso.

2º.- Obtener uvas apirenas, o sea, sin semillas.

Se pudo comprobar que, por el adecuado empleo de fitohormonas y combinando clases, concentración y momento del tratamiento, es posible conseguir racimos de granos menos apiñados, frutos más gruesos y uvas sin semilla.

Las características primitivas de la **Ohanes** eran:

-**Racimo**: Forma alada con dos hombros característicos y raspón grueso y verde.

-**Grano**: Cilíndrico y umbilical (fondo de orza) de 2-2,5 cm de longitud por 1,2-1,8 cm de anchura.

-**Color grano**: Amarillo cera.

-**Hollejo**: grueso con pruina no muy abundante.

-**Pulpa**: Carnosa, dura y crujiente. Contiene normalmente tres pepitas.

-**Flor**: Tiene un cáliz rudimentario y corola verde clara, rojiza en la unión de los cinco pétalos. Estos pétalos están soldados en el ápice formando un capuchón o capotilla que recubre los órganos esenciales de reproducción y se desprende difícilmente entorpeciendo la fecundidad natural, ya que la corola permanece adherida al estigma de la flor. De aquí la necesidad de "engarpe" o polinización artificial.

La **uva blanca de Ohanes** presenta hojas amarillentas, uvas muy apiñadas, medianas, casi cilíndricas, algo doradas, duras y algo agrias.

En la actualidad, la **Ohanes** presenta caracteres diversos que la separan más o menos del tipo primitivo y que son consecuencia de las diferentes modalidades de cultivo.

El racimo es de forma alada con dos hombros, ofrece las variaciones ramosa, de grano suelto, cilindrocónicas, de apiñado grano.

El raspón o escobajo es fino y amarillo con granos sueltos, o grueso y verde con grano apiñado.

La forma del grano va desde alargada hasta elipsoidal. En cuanto a las dimensiones, el tipo medio es de 2-2,5 cm. de largo a 1,2-1,8 cm. de grosor. Es curiosa la diferente observación entre las dimensiones actuales y las de seis líneas por cuatro de

grueso. El color del grano es variable, va desde el amarillo claro hasta el verde más o menos intenso. El hollejo es grueso con pruina. La pulpa es carnosas, dura y crujiente. Contiene tres pepitas.

La fructificación aparece en ramos originarios de las yemas principales del "uvero" o sarmiento, presenta generalmente un racimo hacia la cuarta o quinta yema de brote del año; algunas veces dos y excepcionalmente tres. En ocasiones y en plantas vigorosas la fructificación aparece en brotes anticipados y en el tramo de reemplazo.

La flor tiene un cáliz rudimentario y la corola es verde clara, rojiza en la unión formando un capuchón que recubre órganos esenciales de reproducción. Difícilmente se desprende y cae, debido a que el movimiento de expansión de los estambres actúa en el tercio inferior de las caras internas de los pétalos.

### Órganos reproductores

El órgano macho está constituido por cinco estambres con filamento corto, ancho y caído, y una antera globosa con cuatro sacos polínicos que encierran granos de polen de estructura normal.

El grano de polen de la variedad **Ohanes** tiene forma globosa con una dimensión que oscila entre 18-35 $\mu$ , y una membrana exina de espesor comprendido entre 1,5-2,5 $\mu$ .

Experimentos de germinación en los medios de cultivo ordinarios dieron resultados positivos. La membrana se hace fina, la masa plásmica aumenta, se granula y diferencia no pudiendo ser retenida y apareciendo un glomérulo, base del tubo polínico, ancho y grueso en un principio.

A temperaturas extremas no se observa germinación ni síntomas aparentes de diferenciación plásmica.

La fertilidad del grano de polen es innegable. Encerrados en saquitos de muselina con doble filtro racimos con las flores sin abrir, en perfectas condiciones de aislamiento, Rueda Ferrer observó al cabo de la floración cómo sin influencia de polen extraño se pudo verificar la fecundación, aunque en escasa cantidad, de ovarios. Las circunstancias especiales constitutivas de la flor hacen que sea imperfecta la buena constitución del racimo, pero independientemente de la facultad germinativa del polen.

El órgano hembra comprende un ovario de forma aproximada a la troncocónica, con dos cavidades, en cada una de las cuales se alojan dos óvulos, que serán los granos o pepitas pasada la fecundación.

En la variedad de **Ohanes**, la fecundación natural es difícil, podríamos decir rara. La causa de esta anomalía, tratándose de flores con elementos fecundantes y fecundizados normales, es la ya dicha: un defecto constitucional del órgano macho.

Un racimo **Ohanes** en flor, abandonado, sin intervención del hombre, se fecunda mal y da escasos granos de uva de aspecto normal. Se necesita la operación del "engarpe" para facilitar así el desprendimiento de la corola y para que, libre el estigma, reciba el polen.

Los granos de polen salen de las anteras abiertas en madurez y son transportados por el viento, los insectos o el hisopo de la "engarpadora", y cuando caen en el estigma de la flor son retenidos y fijados, y si le son favorables las condiciones de germinación, emiten los tubos polínicos a modo de prolongación filamentosas que resbala por el interior del ovario y penetra en un óvulo donde vierte su contenido. En este momento ya se puede decir que está fecundada la flor, y se podrá esperar la transformación del óvulo en simiente y la del ovario en uva.

La hoja de la variedad **Ohanes** es amarillo-verdosa y brillante por el haz, pero clara y lampiña por el envés, con nervaduras muy pronunciadas, limbo aserrado, con dos senos superiores muy hendidos y menos marcados y más abiertos los inferiores, y con seno peculiar agudo.

Los sarmientos son de color pardo rojizo claro y tienen entrenudos largos, con yemas muy marcadas, son cilindroideos, ligeramente aplastados en el nudo, alcanzando longitudes hasta de 10 a 12 metros.

### **III.- Variaciones de estas características:**

Ya hacia los años 30 existían notables variaciones debidas al cultivo y también a las condiciones ecológicas de las distintas zonas.

Por ejemplo, el típico racimo de doble hombro descrito estaba también ampliamente secundado por formas ramosas, de grano suelto y de forma cilindro-cónicas de racimo de grano más apiñado.

El color del grano, originalmente amarillo cera, se hizo verdoso en los pagos bajos y más sombreados; y coloreado (ligeramente rosado) en los pagos más altos, quizá debido a la mayor exposición al sol de las pequeñas terrazas y bancales.

La forma del grano también ha perdido en muchos sitios sus caracteres originales y se encuentran granos más redondeados y algo poliédricos debido a lo apilado de los racimos y granos sin fondo de orza e incluso poco cilíndrico.

Pero de todas estas variaciones que con el tiempo han hecho poco uniformes las características de la uva la más negativa es la creciente falta de resistencia de pulpa y hollejo que fueron las que dieron fama en tiempos en los que el transporte impedía la exportación de uva de menor resistencia.

La causa fundamental ha sido el empleo, a veces, desorbitado de los abonos nitrogenados. La selección a la que se ha visto el fruto por parte del agricultor ha buscado más cantidad de fruto que la calidad y así se ha ido perdiendo las buenas cualidades primitivas.

### **IV.- Condiciones para el buen desarrollo de la uva de Ohanes:**

#### 1.- Temperaturas óptimas.

Brote 13,5 °C

Foliación de 15-16°C

Floración de 15-20°C. Con atmósfera seca. Los cambios de temperatura producen dilatación perjudicial de la floración, por lo que debe ser lo más uniforme y cerca de los 20°C.

Fecundación de 20-25°C. (Se necesita cierta humedad para que el estigma no se deseque y el grano de polen pueda germinar fácilmente).

Las temperaturas próximas a los 0°C durante los meses de octubre, noviembre y diciembre causan la helada de los frutos.

Las temperaturas superiores a 40°C, se ha demostrado, afectan mucho al fruto.

#### 2.- Regímenes de vientos.

A pesar de que el parral está bastante adaptado a los vientos, éstos, si son de cierta intensidad y frecuencia, no favorecen nada a la uva, sobre todo, por roces entre granos que causan rozaduras que producen gran depreciación comercial.

#### 3.- Pluviometría.

Las lluvias excesivas en primavera pueden dificultar la fecundación de la uva por lavado de polen. Fuera de estas circunstancias, las lluvias primaverales benefician como a casi todos los cultivos.

Son sumamente beneficiosas las lluvias de invierno. En cambio, las de otoño son normalmente la causa de mayores desastres en cosecha si vienen seguidas de altas temperaturas y de sol. La humedad y el calor hacen proliferar a las enfermedades criptogámicas y es raro el año en que no se producen, en mayor o menor escala, daños de consideración debido al carácter muy tardío de esta uva y a su consiguiente mayor exposición en el campo.

#### 4.- Suelo.

El parral prospera muy bien en suelos de textura suelta, incluso pedregosa, y presenta menos desarrollo en suelos de textura arcillosa o apretada.

## 5.- Plagas.

Las plagas más frecuentes son la Ceratitis y el Hilandero. Entre las enfermedades criptogámicas destacan el mildew y el oidio y la botrytis.

Se ha observado también degenero por enfermedades viróticas tales como el "arrepollado", "entrenudo corto" y "amarilleo". Como las virosis se suelen transmitir por medios vegetativos, quizás se debieron realizar en su momento investigaciones para lograr la obtención de plantas exentas de virus, como se hizo con los agrios.



## 6.- Alambradas.

El sistema de "emparralado" ha demostrado ser muy apropiado para el cultivo de la uva de Ohanes.

Este sistema sitúa la trama de alambre a dos metros de altura y los racimos quedan así protegidos por las hojas de la fuerte insolación en verano.

Sobre el sistema de espaldera, más económico, tiene esta enorme ventaja de evitar la insolación excesiva, pues es causa de "apedreo" y "golpe de sol" en parrales más desprotegidos, aunque en los muy densos hay que hacer "despampanados" parciales por el defecto contrario.

Además, es más apropiado para evitar la intensa evaporación del suelo que, en terrenos calizos y de textura no muy suelta, es muy superior a la transpiración de las plantas.

Incluso es más eficaz contra los vientos, ya que el sistema de calles con espaldera forma túneles y torbellinos de viento que perjudican enormemente a los racimos.

Estas son las razones más importantes de que no haya prosperado este sistema de espaldera, incluso para uvas distintas a la de Ohanes.

## 7.- Labores.

En general, el cultivo del parral no ha sido malo hasta épocas muy recientes en que la incertidumbre de los mercados y el aumento continuo de los costes han llevado al agricultor a disminuir algunas labores y hacer más ligero el cultivo.

En el abonado se ha abusado demasiado de los nitrogenados en detrimento de los fosfóricos y potasa, que dan más resistencia y calidad al fruto. Así mismo se ha hecho cada vez más infrecuente el uso de estiércoles y abonos orgánicos de un gran interés, sobre todo, en terrenos con proporción elevada de caliza y textura algo apretada.

El parral, bien cultivado, no es muy exigente en riegos. Se suele regar "a manta" con 800-1000 m<sup>3</sup>/ha de dotación media y el número de riegos normal es de cuatro.

## 8.- Tamaño de las parcelas.

El tamaño de la parcela oscila entre 0,70 y 0,80 ha siendo el de la propiedad aproximadamente el doble. Esto impide un desarrollo grande de la mecanización que, por otra parte, sólo admite motocultores de tipo bajo para evitar el alambrado.

En muchas zonas de bancales muy estrechos y terrenos de gran pendiente sigue siendo problemática incluso esa ligera mecanización de las labores y se hacen difíciles y costosos los portes desde la parcela.

## **V.- Evolución:**

Como ya se ha dicho, la uva de Ohanes surgió en el valle del Andarax, en los términos de Ohanes y Rágol, expandiéndose después a otras zonas de la provincia.

Ya en 1932, la zona principal de cultivo eran las vegas de Berja y de Dalías seguidas de la zona media alta del Andarax y de la zona baja de este mismo río (zona del río Almería) con un núcleo muy pequeño en el río Nacimiento.

La superficie en 1880 era de aproximadamente de 2500 ha, que pasó por los años 30 a ser de unas 4000 ha.

El máximo de superficie se alcanza, no obstante, en los años 60 con unas 8000 ha pero, ya en 1969, esta cifra, según el inventario realizado por el Ministerio de Agricultura, había descendido a 7316 ha, iniciándose un lento declive hasta nuestras fechas produciéndose una dispersión del cultivar y limitándolo a zonas muy pequeñas, quedando aisladas algunas parcelas en Berja y Dalías, así como, en Nacimiento, alto Almanzora, Campo de Níjar y otros puntos de menor importancia y aislados de la provincia. Dando paso al siempre productivo invernadero.

## VI.- Problemas:

La uva de **Ohanes** Ha tenido buena aceptación en los mercados por su carácter de muy tardía y por su gran resistencia al transporte debido a la dureza del hollejo t al carácter firme y crujiente de la pulpa.

Pero las cosas han ido cambiando en el devenir de los tiempos, ya existen otras uvas tardías y muy tardías ( como ocurre en España con la **Aledo y Don Mariano**) que hacen competencia a la **Ohanes** y las condiciones de transporte han mejorado tanto que de los clásicos barriles de serrín se ha pasado a los platós transportados en barcos, trenes o camiones provistos de frigoríficos.

Además, la **Ohanes** presenta otros inconvenientes a la hora de competir en los mercados extranjeros:

1.- Necesidad del engarpe o polinización artificial, operación que hay que realizar a mano con lo que esto conlleva en la composición del precio de coste.

2.- Por su carácter tardío está muy expuesta a las condiciones del clima; expuesta a accidentes meteorológicos (lluvia, granizo) con alternancia de días soleados, que al reunir calor y humedad provocan podredumbres, mildew, etc. Esto obliga a una red frigorífica muy completa con objeto de adelantar el corte y evitar riesgos en el campo.

3.- Precisamente en los lugares donde la uva admite menos posibilidades de cambio de cultivo la topografía influye desfavorablemente. Además de estas consideraciones hay que destacar la pérdida de calidad que ha venido sufriendo desde la época gloriosa, época en que un racimo de **Ohanes** colgado después de cortar duraba en la parra hasta el mes de mayo, cosa hoy inconcebible.

La pérdida de calidad ha sido, a su vez, debida a factores muy precisos entre los que destacamos:

- a) Patrones muy apropiados a las condiciones del suelo y del clima pero que no mantienen las condiciones tradicionales.
- b) Utilización de áreas de cultivo marginales que ha causado también una pérdida de calidad de la uva. Recordemos la necesidad de "capado" o maduración artificial a que tienen que ser sometidas las uvas procedentes de pagos bajos de ríos y ramblas.
- c) Abuso indiscriminado de abonos, sobre todo nitrogenados que aunque han aumentado mucho las producciones unitarias lo han hecho en merma de la calidad. Como siempre ocurre la cantidad es enemiga de la calidad.
- d) Debido a ser un cultivo muy antiguo se han llegado a arrastrar con el tiempo, ciertas formas de virosis entre las que destacamos el *amarilleo*, *entrenudo corto*, *arrepollado*... que también van en contra de la calidad.

Pero todos estos factores, con ser muy importantes, no lo son hasta el punto justificar la caída vertical de la uva en las campañas anteriores.

Aún se cotizan las uvas tardías y la **Ohanes**, que por propio mérito tenía y tiene sus mercados; es apreciada por su pulpa crujiente y su sabor afrutado y fresco, no demasiado dulce, así como por la forma y coloración de su grano.

A pesar de ello la **Ohanes** sigue perdiendo terreno con respecto a la **Italia y Thompson**.

## Vocabulario

**Engarpe:** Técnica de fecundación artificial. Con el engarpe se proporciona polen abundante a la flor femenina, y se facilita el despegue de las corolas por arrastre mecánico. Tradicionalmente se utilizan racimos de la variedad **molinera** o de "parras locas".

El instrumento de su realización es el Hisopo, formado por un grupo de racimos en flor con polen de vides castizas (Molinera y Rosada) y tallos de olivarda o matamosquera (*Inula viscosa*), sujetos al extremo de una caña de longitud de un metro aproximadamente.

El hisopo se maneja restregándolo en el racimo de **Ohanes** en todas direcciones, suavemente, teniendo cuidado de que el polen sea fresco y penetre por el interior del racimo, renovando el escobón con cambios frecuentes de flor fecundante. El desprendimiento de corolas se facilita con la olivarda.

Esta operación dura de 15 a 25 días y la realizan normalmente mujeres que recorren el parral diariamente.

**Hollejo:** Suele denominarse hollejo a la piel delgada de la fruta. El hollejo de la vid da al vino su color.

**Envero:** Color dorado o rojizo que toman los frutos al madurar.

**Pagos:** Finca o heredad de viñas.

## Esquema resumen

OHANES → Variedad española

- **Sinonimias.** Almería, Barco, Blanca legitima, Casta de Ohanez, Khaen, Ohanez, Raisin de Almería, Santa Paula, Uva blanca de Alicante, Uva de embarque, Uva del Barco, Uva del País, Uva di Almería, Valensi du Maroc.
- **Estación.** Muy tardía.  
**Brotación.** Mediados de marzo  
**Floración.** Mayo  
**Fecha de envero.** Agosto  
**Maduración.** Finales de septiembre  
**Caída hoja.** Diciembre
- **Baya.** Verde clara a verde amarillenta  
**Forma.** Elipsoidal a cilíndrica elipsoidal  
**Tamaño.** Medio a grande  
**Pulpa.** Crujiente  
**Piel.** Gruesa, resistente y pruinosa
- **Racimo.** Medio a grande, cilindro-cónico, alado y semisuelto, con tendencia a compactarse
- **Técnicas.** Al tener la Ohanes flor típicamente femenina, con estambres reflejos y polen de poca o nula fertilidad, la fecundación a de efectuarse de forma artificial con la técnica de engarpe.
- **Aptitud.** Es una uva muy resistente sobre la planta, al transporte a largas distancias, a la manipulación y a la conservación en frigorífico.
- **Observaciones.** Presenta un estado sanitario deficiente, que incide sobre su productividad y comercialización.

## Nota

La siguiente exposición muestra cómo la inmensa vega de Berja, en un tiempo verde por los parrales de la Ohanes, es anegada por un "mar de plástico". Invernaderos que cada vez buscan más terreno.

Resalto en rojo los parrales de la Ohanes que aún resisten al progreso.



Fotos tomadas en Abril del 2000.

## Bibliografía

MENDIZÁBAL, M. (ingeniero agrónomo), VERDEJO, G. (doctorado en Farmacia y master en Química): *La uva de Almería y su mejora*. Agricultura. Madrid nº 321. 1959.

LA-GASCA, F. (doctor en Ciencias Fisicoquímicas): *El problema uvero*. Cámara Oficial Uvero de Almería.

GÓMEZ DÍAZ, D.: *Actividad, empleo y renta en Almería de 1787 a 1910*. Almería. 1994.

DOUCENT, E.: *Vivencias en la Alpujarra y su entorno*. Almería. 1995.

PALOMAR OVIEDO F.: *Los invernaderos en la provincia de Almería*. Instituto de Estudios Almerienses. 1994.

RUEDA FERRER, F.: *La uva de mesa de Almería*. Salvat Editores. Barcelona. 1932.

VV.AA.: *Diccionario Enciclopédico VOX*. Botánica. Lexis 22. Barcelona. 1980.

RUEDA CASSINELLO F. (ingeniero agrónomo): *La calidad y exportación de la uva de Ohanes*. Boletín del Instituto de Estudios Almerienses. 1984.

CLEMENTE Y RUBIO, R.: *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*. Dirección General de Agricultura, Industria y Comercio. 1877.