

GRUPO ECOLOGISTA MEDITERRÁNEO

Apartado de correos 540, 04080 Almería

Mov. Secretaría 615291434

www.gem.es, info@gem.es



El próximo 12 de Septiembre, a las 12 h. se celebrará en el Patio de Luces de la Diputación de Almería, por séptimo año consecutivo, **la Muestra de Variedades Históricas de Uva de Mesa de la provincia.**

El acto esta organizado por el Museo Provincial de la Uva del Barco de Terque, el Grupo Ecologista Mediterráneo, el Área de Cultura de la Diputación de Almería y el Ayuntamiento de Terque

El objetivo del mismo, es reivindicar cada año la conservación de los históricos parrales de nuestra provincia y homenajear a los últimos parraleros que conservan las antiguas variedades de nuestra uva.

Será presentado por el alma mater del proyecto Antonio Rubio Casanova, técnico agrícola y miembro del grupo ecologista. Desde hace años trabaja por toda la provincia en la localización de las variedades desaparecidas.

Las Variedades Históricas

Se consideran Uvas Históricas de la provincia aquellas, que se han cultivado desde generaciones en las tierras de Almería, muchas de las cuales aparecen citadas en los documentos comerciales de exportación y en los libros publicados sobre la Uva de Almería.

El botánico Simón de Rojas, en 1807 decía de la variedad Ohanes “*Uvas muy tardías, criada en parras no madura hasta fines de Noviembre. Suelen dejarlas en los parrales hasta Navidad y conducirlas a Madrid y Cádiz sin que sufra sensiblemente en el transporte.*” Y nombraba muchas otras como la Flor de Baladre, Teta de Negra o Botón de Gallo.

En 1890de Waldo Yebra, de Terque, hace anotaciones de la uva que manda comprar en diferentes pueblos del Andarax, anotando:

"Precios que les di para uvas

Uvas del Barco a 20 rs. @

Uvas Lanjarón a 11 rs

Uvas Marqués a 8 rs.

Uva Colgar a 6 rs.,

Uva Molinera a 6 rs.

Uva corazón de gallo a 6 rs."

En 1928, Nicolás García de los Salmones, en su “*Cartilla sanitaria para el cultivo del parral.*” Nombra las variedades: Del Barco, Molinera, Rágol, o de Colgar, Márquez, Royal y Rosada, Imperial.

En 1932, Rueda Ferrer en su libro “*La Uva de Mesa de Almería*” citaba variedades como la Del Barco, Molinera, Lanjarón, Encarnada de Colgar o de Ragol, Rosada Fina, Valenci, Corinto, Del Cuerno o Albilla Real.

De algunas como la llamada *Corazón de Cabrito* solo se conocían en la provincia los dos pies del parral de Terque por lo que era de extremada urgencia su reproducción y difusión.

Se sigue investigando y buscando las variedades desaparecidas. Algunas por desgracia, siguen sin encontrarse y puede que ya hayan desaparecido para siempre, como la *Uva de Roca de Ohanes*, cultivada hasta hace unos años, y de la que Simón de Roja decía en 1807 eran “*uvas coloradas que se cultivan en parras.*”

Aunque la joya de la corona de las uvas de Almería fue durante casi dos siglos la variedad Ohanes o del Barco, junto a ella se comercializaron otras variedades como la Molinera o Lanjarón. Otras sirvieron para el consumo de la casa o para darnos la sombra fresca en las puertas de casas o cortijos.

El programa

El centro neurálgico del programa es el Parral del Museo Provincial de la Uva del Barco de Terque. A las 41 variedades plantadas los años anteriores, se han sumado dos más en este año: las variedades Colora de Colgar y de Pasa. En total, 43 variedades históricas diferentes de Uva de Mesa de Almería, que hoy, se puede afirmar, han sido salvadas de su posible desaparición, gracias a la colaboración de parraleros de toda la provincia y al trabajo incansable de Antonio Rubio Casanova.

Otro de los objetivos del programa, es la difusión de estas variedades entre parraleros, particulares e instituciones interesadas en su conservación. En seis campañas consecutivas se han repartido más de 3000 parras de las distintas variedades, dentro y fuera de la provincia, como la Ohanes, Del Cuerno, Lorita, Flor de Baladre, Cuerno de Buey, Corazón de Cabrito, Imperial Roja, Corinto, Durilla, De Pan, Valenci, o Casta de Beires, entre otras.

Homenaje a los Parraleros

El reconocimiento a los parraleros ha recaído este año en:

Francisco Molina Portero de Abrucena, por conservar la variedad “*Ranzul*”, Justo Sánchez Martín, de Laujar por conservar las variedades “*Corazón de Cabrito* y *Moscatel del País*”,

Simón Salvador Gil, de Abla por mantener la variedad “*Marquez*”,

Casilda García Mañas de Sorbas por conservar la variedad “*Botón de Gallo*”,

Sebastián Marín Martínez de Alhama de Almería, por conservar uno de los últimos parrales de la variedad “*Ohanes*”,

GRUPO ECOLOGISTA MEDITERRÁNEO

Apartado de correos 540, 04080 Almería

Mov. Secretaría 615291434

www.gem.es, info@gem.es

Vicente Sánchez García, de Tabernas por mantener la parra “*Ojo de Buey*”,

Diego Sánchez Ortega de Canjajar, por las variedades “*Ohanes y de Diego Ros*” y

Antonio Rubio Membrives de Tijola, por conservar la variedad “Verdal de los Filabres”.

Bodegón y degustación

El próximo miércoles se podrán degustar uvas como la Molinera ó del Cuerno por los asistentes y se podrá disfrutar de un precioso y colorido bodegón con racimos de las diferentes variedades que estos días se cortaran por toda la provincia.

Un motivo de esperanza

Hoy las viejas parras de Almería, tienen un motivo de esperanza, un lugar en Terque donde se conserva su memoria y se lucha por su supervivencia. Un lugar desde donde se difundirá este gran patrimonio biológico y cultural, y desde donde se apoyara el trabajo de los últimos parraleros, que se niegan a cortar las últimas parras de Almería.

Conservar nuestras Uvas es preservar la historia de Almería, un patrimonio y un paisaje de dos siglos de parrales que rápidamente muere en el olvido.