

FERIA Y FIESTAS DE LA VENDIMIA DE JUMILLA

NOTABLE DESCENSO EN LA COSECHA DE UVA (ESTE AÑO)

La mayor parte del término municipal de Jumilla está dedicado al cultivo de la vid. Exactamente una cifra comprendida entre las cuarenta y cuarenta y cinco mil hectáreas. Cinco mil jumillanos se dedican durante el año al cultivo de estas tierras. La base de la vida en Jumilla, sin ningún género de dudas, es la viña.

El actual es un año poco propicio para la cosecha, la cual ha descendido notablemente. Una primavera excesivamente húmeda y un verano demasiado seco han determinado que 1976 sea considerado por los viticultores como un año poco menos que catastrófico. Ya decíamos que la cosecha de uva registrada es sensiblemente baja, pese a la proliferación de muchas más plantaciones.

Los grandes enemigos que han tenido los viñedos este año han sido las fuertes granizadas, sobre todo las de junio, que asolaron muchas cosechas. El año pasado también se padeció el mal del granizo, pero en el presente la cosa ha ido en aumento. Negativo aumento. Los hongos son los grandes enemigos de los viñedos. Existen tratamientos preventivos y curativos contra su acción, pero resultan demasiado costosos.

ESTE AÑO ENTRE 22 Y 26 MILLONES DE LITROS

El de 1973 fue el gran año. Nunca tuvo Jumilla tanta demanda. Por lo visto, la producción bajó en otros puntos de España, y todas las miras se encaminaron hacia esta población



Entre 40.000 y 45.000 hectáreas hay en Jumilla dedicadas al cultivo de la vid. (Foto Tomás).

- LA PRODUCCIÓN ESTARÁ ENTRE LOS 22 Y 26 MILLONES DE LITROS DE VINO
- LAS TORNEADAS DE GRANIZO HAN SIDO EL GRAN ENEMIGO
- MIENTRAS EL CULTIVO DE UN KILO DE UVA CUESTA 14 PESETAS, EN EL MERCADO NO SE PAGA MÁS DE NUEVE
- MAS DE 40.000 HECTÁREAS ESTÁN EN JUMILLA DEDICADAS A LOS VIÑEDOS
- CINCO MIL JUMILLANOS TRABAJAN EN ELLOS

murciana. La uva subió desde seis a diez pesetas el kilo. Los 66 céntimos que se pagaron entonces a los viticultores por grano y kilo, en 1975 bajaron a 56.

Se calcula que la producción de este año estará entre los 22 y 26 millones de litros. Guipúzcoa, Vizcaya, Centro, Canarias y Levante son las zonas españolas donde más vino de Jumilla se consume. Aproximadamente el noventa por ciento de la produc-

ción. El resto, apenas un diez por ciento, se exporta. Suiza, Noruega y Reino Unido son los mejores clientes, aunque hay muchas esperanzas de que sea Rusia quien se ponga pronto en cabeza. Las relaciones con los soviéticos van por muy buen camino. Al parecer se encuentran muy satisfechos con el vino jumillano, y se cree que ésa podría ser la gran solución ante el caótico panorama que se presenta.

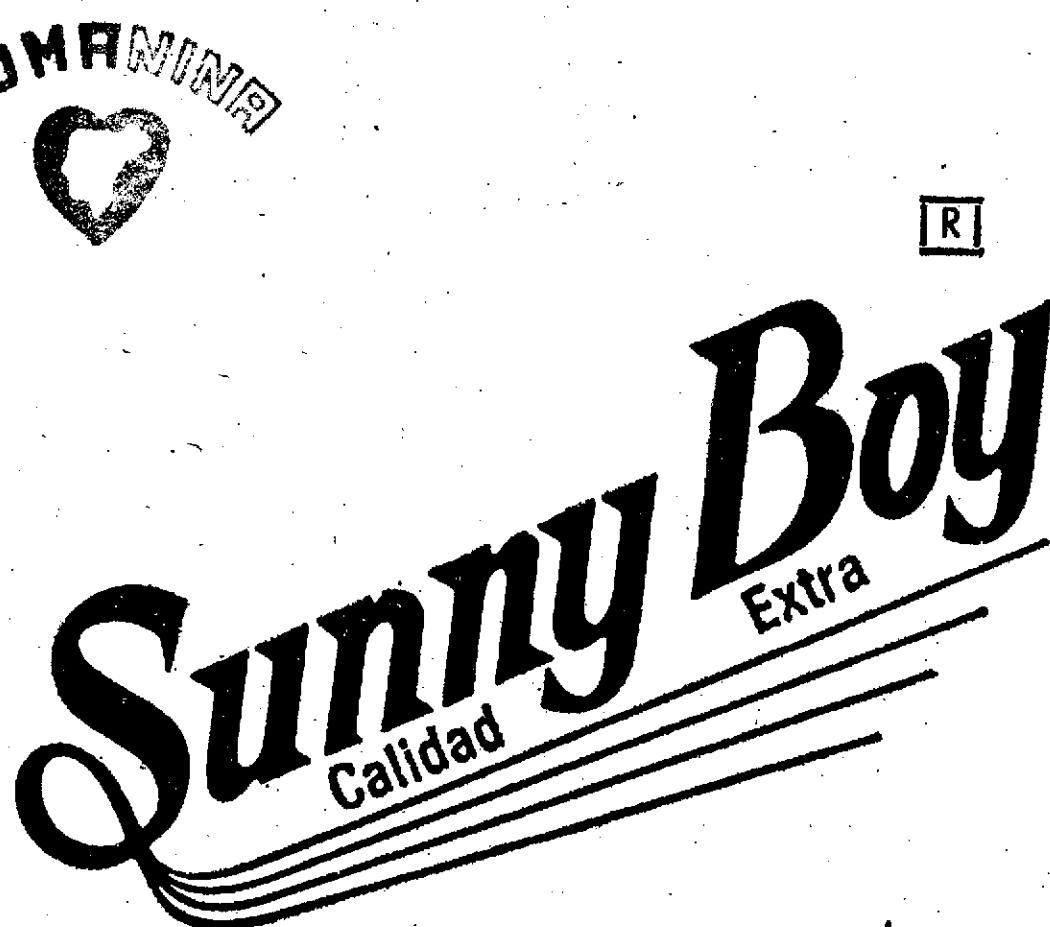
Lo delicado de la situación actual queda fielmente explicado si decimos que mientras el cultivo de un kilo de uva ya cuesta 14 pesetas, en el mercado no se paga más de nueve. El desfase que se arrastraba de años atrás quedó equilibrado en 1973. Ahora se está a la espera de que sobrevenga un nuevo brinco que ayude a levantar la menguada economía.

Afirmán los entendidos que para que el año hubiese sido bueno en lo referente a la cosecha habría sido preciso que hace unos meses hubiese llovido menos y que ahora hiciera algo más de fresco. Pero eso son sólo conjeturas. Lo cierto y verdad es que la gran calidad de los vinos de Jumilla, equiparable a la de los mejores de España, merecía algo mejor. Pero si grande es la calidad no lo es menos la cantidad. Por unidad quizá tenga Jumilla la menor producción por hectárea, pero al ser tan enorme la extensión de terrenos dedicada al cultivo, la cantidad también se iguala con la mayor productora del país.

12'8 GRADOS COMO MÍNIMO

El ochenta por ciento del vino que en Jumilla se elabora pertenece a la variedad de tinto. El veinte restante se lo reparten el rosado y el blanco. Ultimamente se tiende a fomentar la producción con una menor graduación alcohólica, pues al parecer es una exigencia más del mercado. Aunque siempre estará para los jumillanos la cota mínima de 12'8 grados, ya que no se puede vender vino con la denominación de origen Jumilla que tenga menor graduación.

La media que se viene sacando es de 17 ó 18 grados, aunque se han llegado a alcanzar los 22 grados Beaumont. Hay una regla de tres que es fija, a mayor graduación menor producción. En los terrenos áridos, de secano, es donde se consigue la uva de mayor densidad alcohólica.



CONSERVAS HISPAMER, S. A.

JUMILLA (Murcia)

Corazones de Alcachofa – Alcachofa Marinated

Ensalada Fiesta – Melocotón en Almíbar (mitades y entero)

Tomate al Natural Pelado – Puré de Tomate – Pimientos

Morrones y Ensalada Flamenco