

RAÏM DE TAULA DEL VINALOPÓ



QUALITAT DE VIDA I ELS SEUS COMPONENTS

ESTUDIANTS:

Montserrat Gárate Checa

Carmen Miró Herrero

Pilar Gozalbo Herrero

Carmen Pitarch Lecha

Isabel Peris Andreu

ÍNDEX

APARTAT	PÀGINA
1. INTRODUCCIÓ	
2. CULTIU DE LA VINYA a. ANTECEDENTS i. Al món cultural àntic ii. A la comunitat valenciana	
3. LA COMARCA a. L'ALT VINALOPÓ b. EL VINALOPÓ MITJÀ c. EL BAIX VINALOPÓ d. ELS POBLES	
4. EL RIU VINALOPÓ a. EL RIU b. TRASVASSAMENT	
5. CULTIU DEL RAÏM a. VINCLES i. Històrics ii. Naturals b. TÈCNICA DE L'EMBOSSAT c. VARIETATS d. PROPIETATS e. RECOLECCIÓ	
6. NUTRICIÓ I SALUT a. CARACTERÍSTIQUES	

<ul style="list-style-type: none">b. EL RESVERATROLc. COMPOSTOS FONÒLICSd. COMPONENTS DE LES LLAVORSe. RECEPTES<ul style="list-style-type: none">i. Amanida amb raïm del Vinalopó amb magrana i escarolaf. COMPOSICIÓ QUÍMICA I VALOR NUTRICIONAL<ul style="list-style-type: none">i. Sucresii. Vitaminesg. CONSELLS DE COMPRA I CONSERVACIÓ	
7.- CONCLUSIONS	
8.- BIBLIOGRAFIA	

1.-INTRODUCCIÓ

Cada any amb cura nombrosos agricultors d'aquesta vall alacantí s'embutxaquen els penjolls raïms de raïm directe des dels seus vinyes, deixant a l'aire la part inferior del mateix, obtenint així, amb aquesta gairebé centenària tècnica, una protegida, saborosa i nutritiva fruita, que aquest sigui de passada, és anticancerigen.

Aquesta petita fruita que en la naturalesa ve en compactes raïms i de la qual el seu suc ha inspirat tantes variades produccions i extraccions com els sofisticats vins i “champagnes” que hi poden obtindre amb ella, després dels seus processos de fermentació, és una vegada més la protagonista d'una altra bella història de producció local i artesanal, feta amb els coneixements familiars que passen de generació en generació i que finalment acaba consolidant-se com un gran èxit comercial, però sense perdre la seva essència ni les seves arrels.



Fem referència al ' Raïm de Taula Vinalopó ', que es cull en aquesta vall alacantí que té aquest peculiar nom aparentment sortit de l'àrab' binalub 'o' Penya del Llop ', i que fa gala de la seva important Denominació d'Origen Protegida.

Aquesta denominació li va ser concedida per certificar la procedència del raïm i assegura que cada raïm supera els controls de qualitat que exigeix el consell regulador, obtenint així un producte de qualitat. Aquest consell, s'encarrega bàsicament d'identificar el raïm embutxacat utilitzant per a això, anells en els raïms i separadors numerats que acompanyen cada caixa, complint així amb exigències d'uniformitat, color i mida.

Aquest raïm de taula surt directe d'aquest fèrtil vall al sud de la Comunitat Valenciana cap als principals mercats nacionals i internacionals, per la seva proximitat amb l'aeroport internacional de l'Altet, redundant en una ràpida distribució sense deteriorament ni minva, i d'aquesta manera reconeguda per la Unió Europea, com ho demostra el seu segell de Denominació d'Origen.

2.- CULTIU DE LA VINYA

Alacant, Castelló i València són províncies amb vocació vitivinícola, històrica, profunda, definida, personal, diversa i pròpia (Guillem, 1982).

El cultiu de la vinya, segons Cernuda, (1979), i Romero, (1984), l'obtenció de productes de qualitat i els processos de transformació, comercialització i distribució delimiten el sector vitivinícola a la Comunitat Valenciana sent la base de

- Les relacions humanes d'un ampli col·lectiu de persones que xifren la seva qualitat de vida a la rendibilitat de la seva explotació vitícola i en la competitivitat dels seus productes i aprofitaments de subproductes.

El cultiu de la vinya defineix l'entorn, configura el paisatge i protegeix el medi ambient de determinades comarques. La vinya és la vida de molts pobles.

En el seu conjunt, per a la Comunitat Valenciana el cultiu de la vinya i la transformació dels seus fruits és un element dinamitzador del món rural, i bàsic per al desenvolupament de determinades comarques de l'interior, en què és pràcticament un monocultiu i única font d'ingressos (Piqueras, 1986).



a. ANTECEDENTS

i.- al món cultural antic

Avui dia pocs dubten que la vinya es va assentar a Mesopotàmia, i que van ser els pobles de l'Orient Mitjà i els de Mediterrània i les seves antigues civilitzacions (que es van avançar en l'escriptura, mitologia, cultura ..., i van deixar els seus testimonis) els que van atorgar la dimensió a la vinya i el nom al vi.

La viticultura va ser intensiva al III Mil·lenni abans de Jesucrist a Àsia Menor, Mesopotàmia, Síria, Palestina, Grècia, etc on la "vitis silvestris" va evolucionar cap a "Vitis vinifera sativa" i inici la seva emigració no només cap al Mediterrani i Europa, sinó cap a Àsia (Índia i Xina) on es va assentar i va ajudar a organitzar societats i pobles. Van ser Assiris, Babilonis, Egipcis, Grecs, Cartaginesos, Romans, etc .els que contribuïren a expansionar el cultiu de la vinya i el culte al vi.

- ii.-a la comunitat valenciana

El caràcter vitícola i enològic de moltes zones de la Comunitat Valenciana i la seua evolució al llarg del temps ha fet possible



disposar d'una sèrie de testimonis que demostrin la lluita del sector per disposar de productes de qualitat, sistemes de control i elements de certificació.

En la Comunitat Valenciana i més concretament en la Comarca del Vinalopó, es donen els factors que defineixen la qualitat del vi:

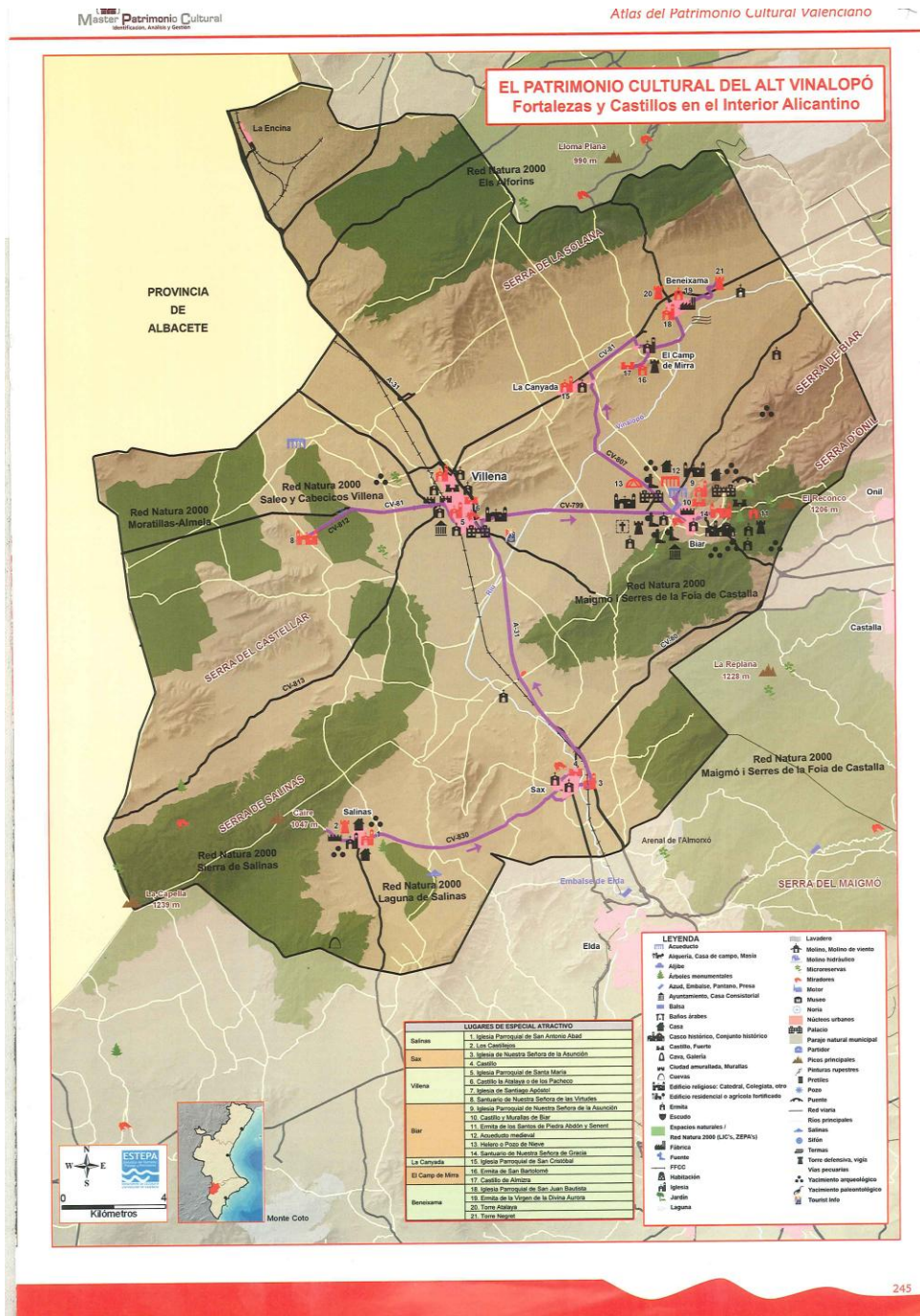
Factors naturals: clima, sòl, material vegetal.

Factors humans: adaptació del terreny, plantació, selecció varietal, abonat, conducció, etc ..

Per tot això i per la importància que la vinya ha tingut al llarg dels segles en els pobles que la van conrear, anem a parlar d'una de les zones on hi ha aquesta tradició, El Vinalopó.

3.- LA COMARCA

a.-L'ALT VINALOPÓ.



La comarca de l'Alt Vinalopó està situada a la part nord-occidental de la província d'Alacant, al nord de la comarca del Vinalopó Mitjà. Es tracta d'una successió de valls i muntanyes influenciades pel Sistema Bètic (direcció SO-NE), encara que en la zona més oriental de la comarca trobem algunes serres amb orientació NE-SO. Això es

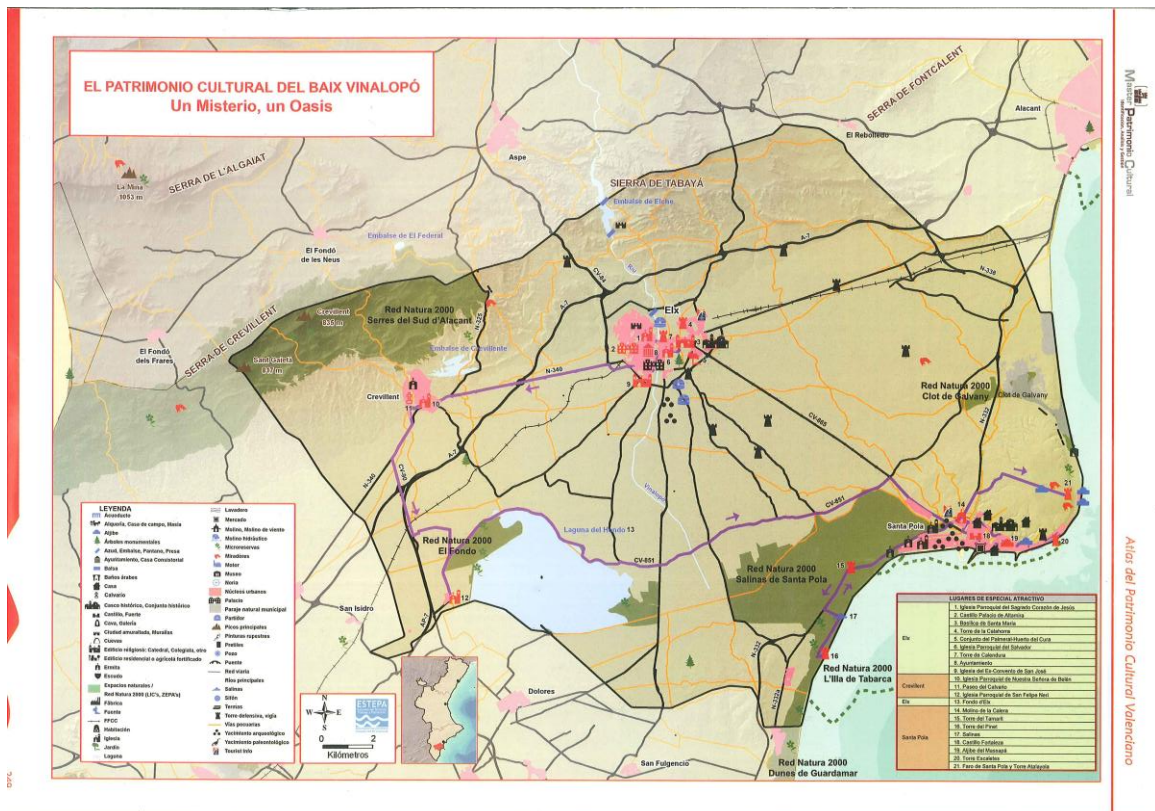
pot observar amb el transcurs del riu Vinalopó, que després de néixer a la serra Mariola: s'introdueix a la comarca pel nord-est i la creua en direcció NE-SO fins introduir-se al municipi de Villena, i després discórrer alguns quilòmetres vira a direcció NO-SE, fins a sortir de la comarca pel Sud de Sax. És una comarca d'interior, de manera que predomina un paisatge de secà en què es troba alguns cultius de vinyes dispersos, encara que també hi olivera, ametller i cereal.

Es tracta d'una àrea de característiques bioclimàtiques úniques a la província d'Alacant ja que està influenciada pel clima continental, el que facilita la formació d'una màquina continental en què predomina l'espècie arbustiva *Quercus coccifera* (coscoll), això li aporta a la comarca un important valor natural. L'economia està basada en la indústria, sector en què destaquen *la producció de vi*, associada *al cultiu extensiu de vinyes*, i la de calçat, que s'exporta per tot el món. També tenen rellevància la indústria extractiva, tèxtil i molins fariners. L'Alt Vinalopó ha viscut un procés de creixement poblacional a tots els municipis que el componen, sobretot Villena, que el 2009 va arribar als 35.222 habitants, més de la meitat de la població de tota la comarca.

També és molt important la població de Villena, pel descobriment 1963 de manera fortuïta, d'un braçalec d'or que pesava mig quilo. Després d'aquest troballa es va excavar la zona i es va donar amb un atuell que contenia una seixantena de peces d'or de 23,5 quirats, entre els que hi havia un gran nombre de cossis i braçalecs, tres ampolles de plata i un botó d'ambre i or entre altres. El conjunt es va datar de 3000 anys. Cal destacar que al voltant d'aquest Tresor, no havia restes arqueològiques pel que existeixen múltiples hipòtesis sobre el seu significat, encara que es pensa que va poder pertànyer a algun Rei que el va amagar per raons desconegudes. Aquest Tresor demostra que Villena va ser un important i ric focus cultural a la comarca i és a més, una de les troballes més importants de la prehistòria.

amb paper blanc de cel·lulosa verge setinat. Té el seu origen el 1920, quan un agricultor del Vinalopó va cobrir els seus ceps amb paper per fer front a una plaga, el que va retardar la maduració del cultiu fins a l'època nadalenca. Molts creuen que la generalització del ritual dels dotze raïms de Nit Vella coincideix amb aquest fet, ja que disposar de raïm fresc a finals d'any era gairebé impossible a principis de segle XX.

c.-EL BAIX VINALOPÓ.



La comarca del Baix Vinalopó es localitza al sud-oest de la província d'Alacant, entre la serra de Crevillent i el mar Mediterrani. Des del punt de vista físic es correspon amb un ampli glacis pliocè que finalitza a la línia litoral, la qual està ocupada per terrenys pantanosos (llacuna del Fons i salines de Santa Pola) en què es perden les aigües de les inusuals crescudes del riu Vinalopó. Està integrada pels municipis de Crevillent, Elx i Santa Pola, que el 2009 aglutinaven una població de 290.481 habitants, el 79% dels quals resideixen a Elx, capital comarcal i tercer municipi més poblat de la Comunitat Valenciana. L'activitat de la comarca tendeix una gran tradició que es remunta a l'antiguitat. Predominen els cultius llenyosos (representen el 61% de les 9651 ha llaurades) entre els quals la palmera datilera, la qual, tot i no ocupar una superfície important (567ha), apareix omnipresent en el paisatge en conrear de manera aïllada i estesa. És notable la gran expansió urbana de la regió, resultat del fort desenvolupament industrial i turístic de les últimes dècades. La indústria està especialitzada en el sector del calçat, principalment en la producció de sabates esportives a Elx. Així mateix, les activitats lligades a la fabricació de mobles i la confecció de catifes adquireixen certa rellevància en el municipi de Crevillent. Els sectors del comerç i el turisme són significatius i mostren un gran dinamisme en l'actualitat.

El municipi d'Elx té una valuosa història mil·lenària que li ha aportat al seu patrimoni cultural i el seu paisatge joies com el Palmerar i el Misteri d'Elx, ambdues declarades Patrimoni de la Humanitat per la UNESCO. El Palmerar és el major patrimoni natural d'Elx i compta amb més de 200.000 exemplars per tot el municipi. Van ser els àrabs al segle VIII d.c. els que li van aportar la seva actual configuració en forma d'horts i els seus complexos sistemes de reg. El Misteri d'Elx és un drama cantat d'origen medieval, declarat Obra Mestra del Patrimoni Oral i Immaterial de la Humanitat l'any 2001. Recrea la Mort, Asunción i Coronació de la Mare de Déu i es realitza a la Basílica de Santa Maria.

Mètode d'Obtenció del Raïm de Taula Embossat Vinalopó.

El raïm de taula emparades per la Denominació d'Origen es recol·lecten al camp amb la màxima cura i sempre amb la seva bossa protectora, romanent en l'interior de la mateixa fins al moment del seu envasat.

Els raïms s'embutxaquen poc abans d'arribar el verol o principi de maduració. La borsa de paper de cel·lulosa verge setinada per la seva cara exterior i oberta pels seus dos extrems, es subjecta al raïm pel seu extrem superior. La borsa protegeix el raïm d'atacs d'insectes, aus i petits accidents meteorològics, així com dels tractaments fitosanitaris, millorant la coloració dels grans de raïm i retardant la seva maduració. El cultiu de la vinya es realitza en formes recolzades, parral o espatllera.

Les espatlleres es poden a "asta", és a dir poda Guyot a dos braços, que totalitzen 12-16 gemmes vistes per cep.

Els parrals són de quatre braços, on es deixen de quatre a sis polzes per braç i de dos a quatre gemmes vistes per polze. El nombre màxim de plantes per hectàrea és de 3.000 peus per a la conducció en espatllera i 1.200 peus per a la conducció en emparat.

Les tasques de cultiu són les habituals a la zona de producció.

d.- ELS POBLES

Les tres comarques del Vinalopó, junt a l'Alacantí i el Baix Segura, pertanyen a les Comarques del Sud de la Comunitat Valenciana. Aquestes Comarques del Sud formen una regió que comprèn les comarques que es troben a la part sud de la Comunitat Valenciana. Aquesta regió constitueix la major part de l'actual província d'Alacant i té unes característiques climàtiques, orogràfiques i hidrogràfiques comunes que fan que es pugui parlar de ella com un conjunt.

La situació de l'Alt Vinalopó, el Vinalopó Mitjà i el Baix Vinalopó està clarament definida en aquest mapa.



i.- El Vinalopó Mitjà és una comarca del sud de la Comunitat Valenciana, amb capital a Elda. Es troba al curs mitjà del riu Vinalopó, a la vall d'aquest riu. Limita al nord-nord-oest amb l'Alt Vinalopó; a l'est, amb l'Alacantí i al sud, amb el Baix Vinalopó.

És una comarca històrica que ja apareixia com a Conca del Vinalopó al mapa de comarques d'Emili Beüt "Comarques naturals del Regne de València", publicat a l'any 1934. L'única diferència és que ençà no s'hi inclouen els municipis d'Asp, Elda, Montfort i Petrer, que pertanyien, aleshores, a l'antiga comarca dels Plans de Villena.

La majoria dels municipis són de predomini lingüístic valencià, a excepció de la capital, Elda, i els municipis d'Asp i Montfort del Cid, els quals sumen la meitat de la població comarcal. Això no és obstacle per a la formació de conurbacions de municipis amb diferent predomini lingüístic: Elda-Petrer i Novelda-Asp-Montfort. També hi ha molta intermigració en la comarca que afavoreix l'intercanvi lingüístic.

Aquesta zona de l'interior d'Alacant i a la vora de Múrcia, ha estat sempre un important corredor de comunicació entre el Mediterrani i l'interior d'Espanya. Molt lluny de les platges plenes, fora de la Costa Blanca, el Vinalopó Mitjà és una àrea on hi ha la oportunitat de descobrir l'autèntica vida rural en aquests pobles. El seu paisatge és

exuberant, amb ametllers i vinyes abundants, i la tranquil·litat que es respira és un atractiu més per als estrangers, que, molt sovint, s'hi queden a viure.

MAPA DELS MUNICIPIS DEL VINALOPÓ MITJÀ



La comarca del Vinalopó Mitjà està configurada per dues subcomarques: Les Valls del Vinalopó i el Vinalopó Mitjà. Al mapa s'hi veuen els onze municipis que la conformen.

- A Les Valls del Vinalopó pertanyen: Elda, el Fondó de les Neus, el Fondó dels Frares, el Pinós, l'Aguenya, la Romana, Monover, Novelda i Petrer. Aquesta subcomarca ocupa les valls mitjanes del Vinalopó.

La seva vegetació és formada per matollar, amb carrasques, romaní i xares. Té una densitat de població bastant elevada gràcies a la concentració de les indústries del calcer a Novelda, la capital subcomarcal, Petrer i Monover. La resta de municipis es dedica principalment a l'activitat agrària. És important assenyalar la comercialització del safra a Novelda, que també hi conta amb centres de treball del marbre i conserves vegetals. Monover, a banda de la indústria del calcer, la destil·leria i la marbrera, produeix també objectes de marroquineria.



Vinalopó Mitjà



- Al Vinalopó Mitjà, tan sols hi ha dos municipis: Aspe i Monfort del Cid. Aquesta és la subcomarca més petita de la Comunitat Valenciana, amb els seus 170,40 km². El territori està travessat pel riu Vinalopó. Té un clima mediterrani, amb pluges escasses i amb una vegetació de matollar semi estepari. Amb l'elevada densitat de població d'Asp, la mitjana és de 165,45 habitants per km². Asp conta amb indústries de fabricació del moble, calcer i plàstics. Pel que

fa a l'agricultura, raïm, cereals, fruiters i hortalisses són els conreus principals. A Monfort cal destacar el conreu de raïm, i les indústries destil·leries.

TAULA DE DADES DELS POBLES DEL VINALOPÓ MITJÀ (2005)

<i>Municipi</i>	<i>Població</i>	<i>Extensió</i>	<i>Densitat</i>
L'Alguenya	1.501	18,50	81,14
Asp	18.203	70,90	256,74
Elda	55.571	45,80	1.213,34
Fondó de les Neus	2.162	68,80	31,42
Fondó dels Frares	1.023	12,60	81,19

Montfort	6.053	79,50	76,14
Monòver	12.727	152,40	83,51
Novelda	26.233	75,70	346,54
Petrer	32.388	104,20	310,83
El Pinós	7.072	126,90	55,73
La Romana	2.361	43,30	54,53
TOTAL	165.294	798,60	206,98

Com es pot comprovar a la taula, el municipi més populós és Elda, el qual és també el més dens. I Monover és el municipi més extens.

El Fondó dels Frares és el municipi de menys habitants. El menys dens és el Fondó de les Neus, i també és el més petit.

ii.- POBLES QUE TREBALLEN EL RAÏM EMBOSSAT.

Aquesta tècnica de conreu del raïm, per tenir Denominació d'Origen “ Uva de Mesa Embolsada del Vinalopó”, tan sols pot ser utilitzada per set poblacions en el món, sis de les quals estan ubicades en aquesta vall alacantina i són: Asp, Fondó dels Frares, Fondó de les Neus, Monfort, Novelda i La Romana. La setena població és Agost, poble de la comarca de l'Alacantí, que limita a l'oest amb Petrer i Monfort.

iii.- ASPECTES GENERALS DE CADASCUN DELS SET POBLES.

Agost.

Es troba a la zona més oriental de la comarca de l'Alacantí, al sud de la serra del Ventós (905m.). En el cens de 2007 contava amb 4.766 habitants. Primers vestigis de poblament a la “Coveta de Sant Martí”, jaciment neolític. Durant l'Edat del Bronze , l'hàbitat humà passà al cim de la “Serra del Negret”, on hi ha un poblat fortificat. Hi ha restes d'època ibera dins del casc urbà. Mostra d'aquests pobladors són les “Esfinxs d'Agost”



Fins els anys 60, l'economia d'Agost es basava en la canterera y l'agricultura. Avui moltes fàbriques han tancat o s'han convertit en empreses de rajoles i teules.

En agricultura cal destacar la vinya, especialitzada en raïm de taula, ametllers i hortalisses que són la base de l'economia.

Asp/Aspe.

Hi ha referències de població al poble d' Asp en els diferents jaciments del Paleolític; el Neolític; els Ibers ,que l'anomenaren Aspis (jasp); els Romans, que li canviaren el nom pel de Laspis i hi potenciaren l'agricultura; els Àrabs, que l'anomenaren Asf (ciutat fortalesa) i deixaren la xarxa de sèquies per al regadiu i diferents construccions.

Avui és un poble modern i pròsper que té en l'agricultura un dels seus fonaments



bàsics. Hi predomina el regadiu, tot i que la manca d'aigua és un problema que s'intenta pal·liar amb embassaments com ara els de Borisa, Federal i Rabosero. És el raïm en moltes de les seves varietats el conreu més estès i dona lloc a la D.O. "Uva Embolsada del Vinalopó". També és important la indústria del calcer, i les de cautxú, mobles, materials de construcció, plàstics, etc.

Fondó dels Frares.

La superfície del terme és limitada per la serra dels Frares (718 m. en la Solana), la de Crevillent i la d'Albatera. A "Ruta dels Moros" podria trobar-se un jaciment romà. També són dignes d'esment les coves del Sastre i del Sentenero. Històric emplaçament el de la romana Inlumbam, topònim que prové del fet que en el segle XVII era un poblet propietat dels jesuïtes d'Oriola. Després passà a formar part del municipi del Fondó de les Neus, del qual s'independitzaria el 1926 per a formar un municipi propi. Hi ha una xicoteta mostra de restes arqueològiques de l'època romana i de l'àrab.

L'economia és fonamentalment agrícola: raïm, olivera i ametller, però també hi compta amb indústries de marbre, sabates i, en menor mida, materials de construcció, fusteries, productes horto-fructícoles i una fàbrica de borses de paper per a l'embossament del raïm de la D.O. "Uva de mesa embolsada del Vinalopó", tan important per a els set pobles que hi conreen aquest raïm.



Vista general

Fondó de les Neus.

El terme s'ubica en una petita vall i està protegit per la serra de Crevillent, poblada de pins, ametllers, oliveres i vinyers. Hi ha paratges, com el de "La Cuesta" o el de "La Cruz", amb diverses espècies vegetals: pi, ginebre, farigola, romaní; en quant a espècies animals: senglars, guineus, perdius, llebres, conills, fardatxos i mussols reials,

Es diu que aquest poble va estar poblat en temps dels grecs encara que no s'ha pogut provar. Les tropes cristianes el van conquerir als àrabs el 1246 i va pertànyer a la jurisdicció d'Asp fins el 1839 en què es va independitzar i es va ajuntar amb el Fondó dels Frares del qual es va segregar en 1926.



Església de Sant Pere Apòstol

La tradicional economia agrícola, sustentada en el raïm de taula, es veurà complementada i superada pels negocis immobiliaris. Hi ha pedreres de sorra i grava, i indústries derivades del ciment.

Montfort/Monforte del Cid.

Està enclavat a la vall del riu i voltat per les serres del Sit (1.103 m.) i de les Àguiles (555 m.), ambdues declarades Parc Natural. Els paratges més interessants són la cova de Sant Pasqual, el parc de la Glorieta i el balneari d'Orito. S'han trobat restes iberes, efigie d'un brau del segle V aC, i romanes, una làpida que evidencia l'existència d'una gran vil·la. El seu topònim original seria Nompot que derivaria a Monfort, muntanya fortificada. L'actual població és d'origen musulmà.



Sèquia romana

La riquesa montfortina està en l'agricultura i especialment en el conreu de l'excel·lent raïm de taula del Vinalopó amb D.O. Aquest conreu de la vinya fa que també hi compte amb una indústria dedicada a la destil·lació d'anisats i licors, com ara l'autòctona "paloma" o els molt apreciats per aquestes contrades, café licor i cantusso. El marbre és la indústria més important.

Novelda.

El terme municipal s'assenta en la vall del Vinalopó, que el solca, i compta amb alçades com la serra del Sit (1.100 m.), la Serreta (450 m.) o la serra d'Horna (450 m.).

L'assentament humà més antic a Novelda es localitza a la partida de Ledua, amb la trobada d'una peça ceràmica datada al voltant del 4.000 aC. Posteriorment, es troben atifells arreu del terme i aixovars funeraris dels enterraments de la cova dels Misteris, la cova del Migdia i de La Mola, que donen testimoni de l'arrelament de la població al llarg dels diferents períodes prehistòrics. Dels romans també s'han trobat atuells ceràmics i un poblat a la serra del Zambo; en aquesta serra també hi ha els primers vestigis d'una societat islamitzada datada al voltant del segle IX. En el segle XI els moros s'havien instal·lat a la Mola i formaven part del regne musulmà de Múrcia.

La indústria del marbre, la producció de safrà i d'altres espècies, i l'embutxacat del prestigiós raïm de taula del Vinalopó amb D.O., configuren una economia pròspera i en creixement.



Castell de Novelda: 900 anys d'història

La Romana.

Hi ha dues versions sobre l'etimologia del topònim: una d'elles es refereix al mot àrab Al rumanas (les magranes), i l'altra, l'associa amb el marquès de la Romana. Quant al seu origen, es parla dels romans per una via que passava prop del poble; també es parla dels moros; tot i això, la documentació que existeix diu que, en 1739, donà nom al marquesat de la Romana i que va pertànyer a Novelda fins el 24 de maig de 1929, en que es va segregar i va constituir municipi propi, després d'haver comprat les terres, que venien conreant durant segles, al marquès.

La Romana té pedreres del denominat “marbre roig d’Alacant”. L’extracció i transformació del marbre constitueix el principal sector econòmic del municipi. Destaca també el sector agrari amb la producció i emborsat del raïm amb D.O. del Vinalopó. Són importants les plantacions d’ametllers i oliveres.

En els darrers anys l’economia es fonamentà en el desenvolupament immobiliari gràcies al turisme residencial. Amb l’arribada de nous sectors econòmics, el municipi trobà noves fonts de finançament per a projectes importants i de llarg abast per a la seva població.

Els menjars típics són els gaspatxos, l’arròs amb caragols, les miques i els embotits i dolços casolans. Hi ha també vi elaborat al poble.

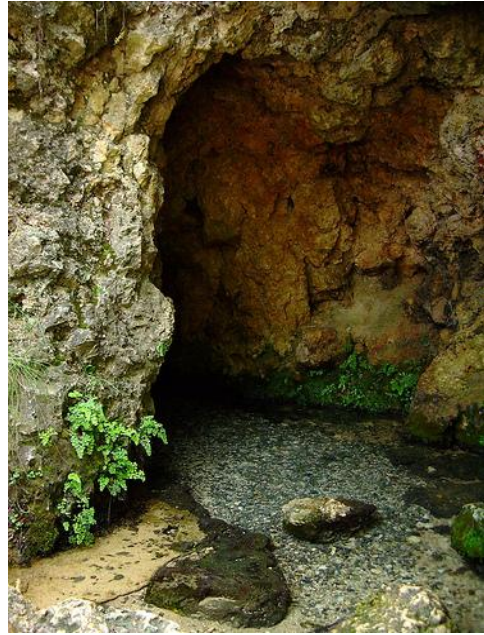


Una immensa carrasca a la Romana

4.- EL RIU VINALOPÓ

a.- EL RIU

El hidrònim Vinalopó sembla provenir de l'àrab (binalūb), derivat aquest al seu torn del llatí Pinna Lupi ('penya del llop'). Històricament s'ha denominat també Vinalapó, Vinalapós o Vinapaló i, a causa del seu poc cabal a partir de Villena, se li ha cridat també rambla de Saix, Elda, Novelda, etc. Se li ha identificat també amb el llatí Alebus, en el qual suposadament va perir ofegat Amílcar Barca, encara que aquesta tesi segueix discutida en l'actualitat.



El Vinalopó naix en l'anomenat Racó de Bodí,⁴ en la serra de Mariola, terme municipal de Bocairent. Corre en adreça SOTA i passa **Font de la Coveta, naixement del riu.** junt a Banyeres, on s'orienta a l'O-NO, i després novament al SOTA, creuant per una àmplia vall amb bons cultius. Creua al S de Beneixama, el Camp de Mirra i la Canyada. En aquests pobles, l'aprofitament agrícola de l'aigua, deixa el cabal del riu considerablement minvat i la llera és en alguns trams pràcticament inexistent.

En arribar al paratge conegut com el Caragol, la seua llera es canalitza i passa molt pròxim a Villena. Entra al final de Sax passant al costat de la ciutat i posteriorment, entra a Elda. En aquesta localitat el riu s'encaixona entre muntanyes, i està situat el pantà d'Elda.

Després de fer un tancat meandre, travessa la ciutat d'Elda, rebent així mateix l'aportació de diverses rambles. Posteriorment passa a Monóvar i després a Novelda, travessant el seu casc urbà, i Monfort. Ja en terme d'Asp se li uneix per la dreta el riu Tarafa. Presa després l'adreça S i travessa les estivacions de la serra de Crevillent, entre el Tabaial i el Murón, quedant retingut a l'eixida d'aquest pas per l'embassament d'Elx. Penetra en el terme d'Elx i travessa la ciutat.

En el seu últim tram, després de travessar el riu els camps d'Elx de nord a sud, el cabal desemboca en una sèquia perpendicularment. Aquesta sèquia té 2 eixides, una cap a la *maresma del Profund d'Elx, i una altra que travessa les Salines de Santa Pola, i forma un petit delta abans de desembocar en el mar Mediterrani, en la platja de la *gola de l'anomenada localitat, Santa Pola.



curs del riu

El Vinalopó rep diverses aportacions al seu cabal al llarg del seu curs. Compta amb dos afluents: el Marchal, un petit riu de curt recorregut que desemboca en el Vinalopó dins del municipi de Banyeres de Mariola; i el Tarafa, que passa per Asp. A més, rep les aportacions de les nombroses rambles que realitzen una funció de drenatge en les serres de l'interior, sobretot a l'altura d'Elda-Petrer (rambles de Pusa, Melva, Gripau i Bateig). A l'altura de la Colònia de Santa Eulalia, desemboca també en el riu la Sèquia del Rei, que aporta aigües salines de l'antiga llacuna de Villena, així com aigües residuals d'aquesta ciutat.

És un riu d'escàs cabal, que presenta el màxim a l'hivern en la Colònia de Santa Eulalia (pedania situada en els termes de Villena i Saix) on aconsegueix el seu màxim cabal amb $0,85 \text{ m}^3/\text{s}$. La utilització de les seues aigües per al regadiu en el curs alt, la falta de pluges en la zona, així com les aportacions d'aigües residuals i industrials, fan que el riu tinga un cabal escàs, molt salí i contaminat. No obstant açò, compta amb una important conca d' 1.692 km^2 que ha arribat a fer insuficient la grandària de la llera en èpoques de crescudes, provocant inundacions amb quantiosos danys humans i materials a Elda, en diverses ocasions, com en 1906 o 1982.

Les seues avingudes no són tan freqüents com en altres rius de la Comunitat Valenciana. La major avinguda que es coneix es va registrar en 1884, estimant-se el seu cabal llavors en $350 \text{ m}^3/\text{sg}$.² Les avingudes ordinàries oscil·len entre els 150 i 201 m^3/sg . Durant el període estival la llera fluvial es veu considerablement reduït, a causa de les altes temperatures i l'escassetat de precipitació.

La vall del Vinalopó ha sigut històricament una important via d'accés natural (per ell accedia la Via Heràclea a l'interior de la Meseta) i és encara centre d'una important xarxa de comunicacions, amb l'autovia A-31 i el ferrocarril d'Alacant a Madrid i València.⁹ Ja des de finals del segle XIX les facilitats naturals de vall, unides al ferrocarril Madrid-Alacant (inaugurat en 1858) van promoure el desenvolupament de l'agricultura comercial (vi, ametla, safrà, barrilla, etc.) i l'aparició d'indústries artesanals d'espardenyes, estores, sabó, torrons, etc.

Des de la dècada de 1960 la vall del Vinalopó s'ha convertit en dinàmic eix urbà i industrial. Cal destacar, per sobre de tot, la indústria del calçat i la marroquineria: En la vall es troba el 95% de la indústria del calçat de la Comunitat Valenciana i el 65% de la de Espanya, sent la major concentració d'indústries sabateres d'Europa. És també important el sector vitivinícola, sobretot en el Mitjà i Alt Vinalopó. La producció de la conca de Novelda, Asp i Monfort, de raïm de taula, està protegida sota la denominació d'origen Raïm del Vinalopó.



cascada del riu

La vall del Vinalopó és des de finals del segle XVIII un àrea densament poblada malgrat la seua aparent escassetat de recursos naturals, per la qual cosa només altres activitats no agràries com el comerç i la indústria poden explicar aquest fenomen. Les tres comarques del Vinalopó sumaven 450.000 habitants en 2003, s'ha donat el major increment de població entre 1960 i 1980, a causa de la forta immigració de mà d'obra per a les indústries del calçat.¹⁰ El nucli principal és Elx (230.000 hab.), seguit de la conurbació Elda-Petrer (90.000 hab.), l'eix Novelda-Asp-Monforte (uns 50.000 hab.), així com altres nuclis com Villena (35.000 *hab.) o Santa Pola (32.000).¹⁰

Al llarg del curs del Vinalopó existeixen tres parcs naturals: Serra de Mariola, Salines de Santa Pola i El Fondo d'Elx. Existeixen a més altres paratges naturals d'especial interès, com la llacuna i serra de Salines o els pantans d'Elda i Elx.

b.-TRASVASSAMENT

El primer gran projecte de transvasament d'aigües que es planteja a Espanya entre dues conques fluvials diferents va ser el Xúquer-Vinalopó, segons apareix recollit en una acta del Consell d'Elx de 27 de maig de 1420. S'hi dóna notícia d'una carta dels Jurats de Villena acusant rebut d'una altra remesa a ells, en la qual s'indica que "en el que toca en treure aigua del riu Xúquer". El Consell Il·licità va aconseguir el permís de Villena i de Chinchilla, incloses llavors dins de la Corona de Castella, per al pas de la conducció (Ramos Fernández, R. 1970).

L'aspiració històrica d'Alacant per accedir a les aigües del Xúquer no s'anava a abandonar durant els segles següents com confirma una Notícia sobre el Canal del Xúquer, de l'any 1847, en què es detalla que "el 1568, d'ordre del Duc de Maqueda, Marquès d'Elx, es van anivellar els terrenys per on podria venir una sèquia d'aigua contínua del riu Xúquer a Elx i el 1628 es va portar la relació i pla a Alacant amb l'intent que l'aigua arribés a ella... però va quedar això sense efecte a causa de l'oposició que va fer la ciutat de València ". Aquest mateix document recull el projecte de l'arquitecte Emilio Jover, amb un cost d'execució de 700.000 ducats, per a la construcció d'una conducció de 165 a 211 km de recorregut, amb punt de presa entre la Roda i Vila de Veus, que serviria per derivar 700 fils dels 2.100 que es aforaban al estiatge d'agost.

El canal regaria un gran nombre de municipis de la Manxa oriental, en província d'Albacete, i entraria a Alacant pel Vinalopó, després de recórrer la vall d'Aiora (Gil Olcina, A. 1992). El projecte de Jover obre pas a altres en la segona meitat del XIX, com els del Sr Joan Baptista Peyronet (1857) i D. Rafael Santonja (1879), en els quals es mantenen dos denominadors comuns. En primer lloc, que el punt de presa més oportú estaria en el sector del Medi Xúquer, entre La Roda i Vila de Veus, o en el sector de Cofrents (Embarcadors), per aprofitar la fossa tectònica d'Ayora per enllaçar amb Villena, en l'Alt Vinalopó. Els projectes de transvasament del Xúquer-Vinalopó plantejats durant el segle XX es multiplicarien a mesura que augmentaven les necessitats d'aigua dels alacantins, tant per regadius com per al desenvolupament urbà-turístic.



Tot just acabada la Guerra Civil, la Confederació Hidrogràfica del Xúquer va afavorir la redacció del Pla General de Regs de la província d'Alacant, que desenvolupava gran part de les idees del I Pla Nacional d'Obres Hidràuliques de Manuel Lorenzo Pardo. La construcció d'una sèrie d'embassaments al Cabriol (Contreras), Xúquer (Alarcón) i Túria (Generalísimo) garantiria les demandes de la província de València i, a més, generaria recursos sobrants que es sumarien als del Tajo per atendre un transvasament (12 m³ / s) des d'Alarcón, amb una conducció de 405 km que finalitzaria a Villena, per al subministrament de regadius de la pròpia conca del Vinalopó, Camp d'Alacant i Marina Baixa.

Anys més tard, el 1965, el "Avantprojecte general tècnic del Transvasament d'aigües del riu Xúquer a les conques compreses entre els rius Serpis i Vinalopó", elaborat pel Ministeri d'Obres Públiques cauria aviat en l'oblit davant la redacció, el 1967, i posterior execució del "Avantprojecte General d'Aprofitament conjunt dels recursos hidràulics del Centre i Sud-est d'Espanya. Complex Tajo-Segura", que aportaria recursos de l'Alt Tajo a partir del 1979 a les comarques del Baix Vinalopó, Camp d'Alacant i Baix Segura .

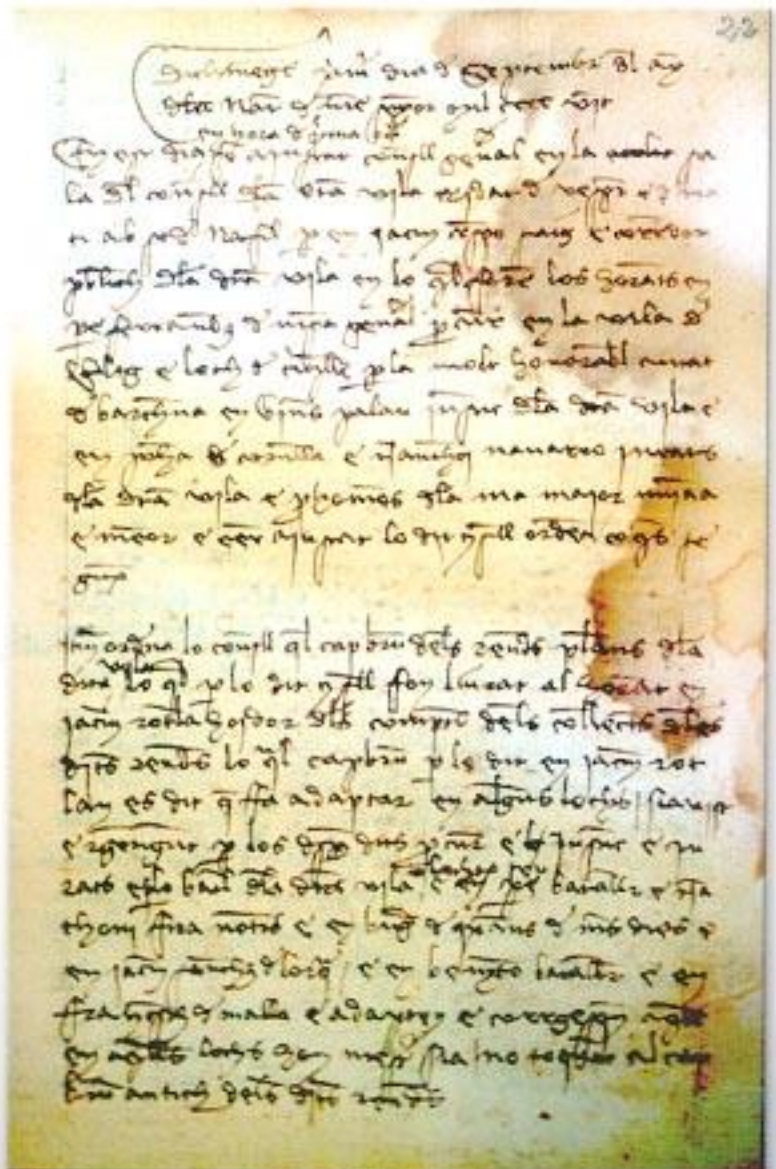
En el Projecte de Directrius del Pla Hidrològic del Xúquer, fet públic el 1992, s'inclouia, entre les grans obres a realitzar amb l'horitzó de l'any 2002, el canal Xúquer-Marines-Vinalopó, que es considerava com "una transferència interna de recursos , a curt termini, de 100 hm³ per atendre els dèficits d'abastament urbà i la sobreexplotació d'aqüífers a les comarques de l'Alacantí, Marina Baixa i Vinalopó ". El 6 d'agost de 1997 es realitza l'aprovació del Pla Hidrològic de conca del Xúquer mitjançant un consens unànim i històric assolit en el si del seu consell de l'aigua que incloïa la realització de la transferència Xúquer-Vinalopó.



El Consell de Ministres del 17 de juliol de 1998 autoritza la constitució de l'empresa pública Aigües del Xúquer, SA que queda constituïda el 21 d'octubre del mateix any amb la missió de dur a terme els estudis tècnics per comprovar la viabilitat del projecte i realitzar l'execució de l'Obra.

Per tancar perfectament el sentit d'aquesta obra i poder realitzar un perfecte ús i control de les aigües a la zona de destinació, els usuaris es van agrupant en un primer instant en tres entitats: Comunitat General d'Usuaris de l'Alt Vinalopó, Comunitat General d'Usuaris del Medi Vinalopó-Alacantí i Consorci d'Aigües de la Marina Baixa. Aquestes tres entitats costat de Aigües del Xúquer, SA signen el juliol del 2001 el Conveni de regulació del finançament de l'execució i explotació de les obres de la Conducció Xúquer-Vinalopó.

En aquest document ja es recull la intenció dels Usuaris de constituir una Junta Central que agrupi tots els usuaris, sent el 8 de gener del 2003 la data en què es declara constituïda la Junta Central d'Usuaris del Vinalopó, l'Alacantí i Consorci d'Aigües de la Marina Baixa per part de la Confederació Hidrogràfica del Xúquer després de ser aprovats per unanimitat de tots els usuaris els seus estatuts a l'Assemblea General celebrada el 14 d'octubre del 2002.



Detalle de la carta de las Juntas de Villena sobre la Selectal de las aguas del Júcar (Mayo de 1420), conservada en el Archivo Histórico de Chile. Archivo del Museo Agustinerio de Chile.

Acta del Concell d'Elx del 27 de maig de 1420

5.- CULTIU DEL RAÏM



a.-VINCLES

Vincles del Raïm de Taula Embossat del Vinalopó.

i Històric:

El cultiu de la vinya a la comarca del Vinalopó és antiquíssim, tant per a l'elaboració de vins com per a consum fresc, mitjançant el cultiu específic del raïm de taula. De la pràctica de l'embossament ha dades de Novelda l'any 1919.

i.i.- Natural:

La topografia a la comarca la conformen les valls del Vinalopó i adjacents, que constitueixen un ample passadís NE-SE, a través del qual discorre el riu Vinalopó. Format la vall per materials del terciari inferior amb calcàries nummulítiques i margues, així com per materials del quaternari. L'altitud a la zona baixa o Vinalopó Mitjà varia entre els 215 m. de Monforte del Cid fins els 363 m. d'Agost.

Sòl

De naturalesa calcària, l'origen litològic són graveres de terrassa procedent de sediments continentals, sediments marins, molasses i calcàries i margues amb gresos i calcàries. Tots els sòls de la Vall tenen elevat contingut en carbonat càlcic i poca matèria orgànica.

Clima

A la zona del Vinalopó Mitjà conflueixen els tres tipus de clima que dins de tipus Mediterrani es donen a la província d'Alacant (marítim, temperat i subtropical). Aquest clima fa que a la zona poques vegades es donin temperatures inferiors a 0 ° C., existint el major risc de gelada a les zones baixes i orientades al Nord i Nord-oest.

El clima de la zona es caracteritza pels forts contrastos en les precipitacions, sequeres i grans avingudes i l'elevada irregularitat interanual de les precipitacions, així com la seva escassetat (300 mm. / Any).

b.-TÈCNICA DEL EMOSSAT



A la Vall del Vinalopó és possible apreciar un paisatge dominat per vinyes de les que pengen bosses de paper, a l'interior maduren lentament raïms que la tècnica i l'artesania confereixen una essència diferent. Segons ens explica el seu director, Luis González Navarro, "la pràctica es remunta a l'any 1919, quan només es conreava una reduïda superfície de la varietat 'Valenciana Blanc', de la qual actualment és difícil trobar alguna soca i que ha estat substituïda de manera generalitzada per la varietat Aledo. "

La tècnica de l'embossament del raïm de taula en els seus inicis es deu a l'enginyer de Manuel Bonmatí Abad (1883-1969). Potser, com altres tants descobriments famosos de la humanitat, ja que segons diu el mateix Don Manuel Bonmatí en un article seu publicat a la revista Betània, la plaga de la 'Cochylis' (coneguda avui com arnes del raïm-Lobesia botrana-), feia estralls a les vinyes des de 1912. I afegeix: "... durant els anys 1912-1919 vaig emprar moltes i enèrgiques fórmules per combatre-la, però totes amb poc èxit ...". Aquest tipus de producció es va originar perquè al començament del segle XX una plaga assolava els cultius, de manera que a un pagès alacantí se li va ocórrer col·locar bosses de paper sobre el raïm, el que no només la protegia de la plaga, sinó que també ho feia de la fumigació i de les inclemències del temps.

El 'Embossat' es sol realitzar a finals de juliol.

"El consumidor prefereix aquest raïm perquè el 'Embossat' li provoca diversos beneficis entre els quals destaquem el color uniforme de tots els raïms, la pell dels seus grans és més fina perquè el 'Embossat' tamisa els raigs solars i protegeix de totes les inclemències climatològiques com la pedra, el vent, la pluja, també retarda la maduració en el cep obtenint un millor sabor dels seus uvas. Sin això, aquesta casualitat no quedaria només en la protecció sinó que originarien un raïm amb pell delicada i suau, coloració uniforme i retard en la maduració ", afegeix Luis González

Aquesta tècnica només pot ser utilitzada per set poblacions en el món i totes elles ubicades en aquesta vall alacantí, les quals són Agost, Asp, Fondó dels Frares, el Fondó de les Neus, Montfort, Novelda i la Romana. El 'Embossat' així, actua retardant la maduració i permetent que a l'hivern el mercat disposi d'una fruita pròpia de l'estiu. El mes de juliol es seleccionen els millors raïms i es cobreixen amb un paper especial que

tanca pel peduncle, però es queda oberta la part inferior. Aproximadament es posen unes 250 milions de bosses per produir prop de 190.000 tones.

c.-VARIETATS

Hi ha dues varietats cultivables en aquesta regió i per aquest mètode: la Ideal i l'Aledo. La primera té un raïm gran, gra gros, color groc i un lleuger sabor a moscatell. Es consumeix generalment en els mesos de setembre, octubre i novembre. Mentre que l'Aledo és més tardana, de gra mitjà, blanc pàl·lida i un sabor neutre dolç. Es consumeix majorment entre desembre i gener, acomiadant l'any. En aquests moments ja s'està treballant de cara al futur, posant en marxa una selecció clonal de les dues varietats.

d.- PROPIETATS

El raïm està àmpliament recomanada per a molts aspectes de la dieta saludable, tal com assevera María José Rosselló, de l' Institut Químic de Sarrià de Barcelona, ja que té una alta aportació de fibra, facilita el trànsit intestinal, té baixa dosi de sucres, ajuda a prevenir les malalties cardiovasculars i el càncer. Igualment té efecte d'antienvelliment cel·lular i de protecció cel·lular a malalties com cataractes.

El raïm de la Vall del Vinalopó, contribueix a la dieta mediterrània per enfortir les qualitats saludables de la mateixa. És de valorar que té alts índexs de 'Resveratrol', potent substància anticancerígena que es concentra en la pell i que és capaç d'ajudar a prevenir el desenvolupament de tumors, segons ho va demostrar un equip de científics de la Universitat d'Illinois i de la Facultat de Farmàcia de la Universitat Complutense de Madrid, en diversos estudis mòbils. "A la vista de les perspectives de l'impacte del Resveratrol en la salut humana, la manca de toxicitat d'aquest compost i la disponibilitat del mateix mitjançant l'alimentació, es va justificar, d'acord amb totes aquestes propietats farmacològiques importants d'aquest compost en el raïm i veient les característiques especials de què consta el raïm de taula embutxacat conreada en aquesta comarca, el iniciar un projecte de investigació denominat 'Anàlisi de Resveratrol en el raïm de taula embossat del Vinalopó 'per tal d'analitzar aquest compost en el raïm, confirmant que el Resveratrol, constituent comuna de la dieta humana, pot contribuir al descens de la incidència de malalties cardiovasculars, així com a una disminució del risc de carcinogènesi "(Luis González).

Un assaig clínic publicat a The American Journal of Clinical Nutrition (AJCN), encapçalat per Metges i investigadors del Servei de Medicina interna de l'Hospital Clínic de Barcelona i l'IDIBAPS, compara en pacients d'alt risc cardiovascular el que aporta el vi amb el que aporta el vi desalcoholitzat, una variant comercial a la qual es li ha extret l'alcohol. S'avalua així per separat l'Efecte de l'etanol i el dels compostos fenòlics del vi negre sobre l'expressió de biomarcadors d'inflamació relacionats amb l'aterosclerosi. El Dr Ramon Estruch, investigador de l'IDIBAPS i professor de la Facultat de Medicina de la Universitat de Barcelona, és el darrer signant d'aquest Treball i la Dra Gemma Chiva-Blanch, del mateix centre, n'és la primera . El Treball S'ha Desenvolupat al marc del CIBER de Fisiopatologia de l'obesitat i Nutrició (CIBERObn).

Nombrosos estudis apunten que el consum Moderat de vi té components beneficiosos per a la salut. L'aterosclerosi és considerada actualment una malaltia inflamatòria de baix grau de les parets de les arteries, que és pot ver alleugerit per un consum moderat de vi. Encara que no s'ha pogut aclarir és en quina mesura aquests beneficis són deguts als compostos fenòlics del vi, independentment de la ingesta d'alcohol. Aquests compostos són Els responsables del sabor, el color i la textura en boca del vi.

El Treball publicat per investigadors de l'IDIBAPS - Hospital Clínic és el primer assaig clínic randomitzat que estudia de manera separada Els Aporteus del vi negre i la Seva variant sense alcohol sobre Els estadis inicials de l'aterosclerosi. L'estudi és va fer amb 67 homes Voluntaris amb un risc elevat cardiovascular. Aquests individus es van separar en tres grups que van rebre durant quatre setmanes 30g d'alcohol per dia de vi negre, el volum equivalent en forma de vi sense alcohol o bé l'equivalent a 30g d'alcohol per dia de ginebra. Durant aquest període de temps es van anar recollint mostres cel·lulars i serològiques per estudiar l'evolució de diversos biomarcadors, de l'expressió de molècules d'adhesió i de citocines inflamatòries relacionades amb la malaltia.

Els resultats suggereixen que tant l'etanol com els components no alcohòlics contribueixen per separat als aporteus antiinflamatoris del vi negre. Els components fenòlics serien els responsables de modular l'expressió de molècules d'adhesió als leucòcits, mentre que tant l'etanol com els polifenols del vi modificarien la presència de mediadors solubles de la inflamació en pacients amb risc elevat cardiovascular. Aquests aporteus podrien contribuir als beneficis que s'atribueixen al vi i a la millora de les fases inicials i la progressió de l'aterosclerosi.

RECOLECCIÓ

La recol·lecció es fa a mà, recollint els raïms directament dels ceps amb la màxima cura i sempre amb la seva bossa protectora, romanent en l'interior de la mateixa fins al moment del seu envasat. El Consell vigila en cada campanya que les quantitats de raïm embutxacat emparada per la denominació d'origen, expedides per cada firma inscrita al Registre de Magatzems o Instal·lacions d'envasament, estiguin d'acord amb les quantitats de raïm de taula procedents de plantacions pròpies o alienes inscrites o adquirides a altres firmes magatzemistes.



Amb aquesta finalitat el Consell Regulador facilita a cada campanya a les persones físiques o jurídiques inscrites al Registre de vinyes, un document o cartilla de viticultor en què s'expressa la superfície de vinya inscrita, amb desglossament de varietats, així com la producció màxima admissible per a la campanya, acompanyat de talonari amb matriu del qual el viticultor facilita un exemplar a les instal·lacions d'envasament o magatzems on lliurin el seu raïm.

6.- NUTRICIÓ I SALUD

a.-CARACTERÍSTIQUES

Les característiques i propietats nutritives del raïm de taula embossada del Vinalopó milloren la qualitat de vida i ajuden a prevenir l'envelliment natural, així com malalties cardiovasculars gràcies al seu alt contingut en Resveratrol i altres polifenols del raïm. Amb el pas del temps l'organisme es va deteriorant i més dependent de l'actitud que un adopta en la vida. El consum excessiu de tabac i alcohol, el sedentarisme i una dieta poc equilibrada són factors negatius per l'organisme. Els antioxidants, presents en nombrosos aliments, sobre tot en la fruita, són el millor antídote per combatre el deteriorament natural del cos humà. El raïm compta més de 20 antioxidants diferents.

b.-EL RESVERATROL

Els compostos fitoquímics del raïm com el resveratrol (un polifenol antioxidant), han estat positivament relacionats amb la inhibició de malalties com el càncer, cardiopaties, la degeneració dels nervis, infeccions virals o els mecanismes de la malaltia d'Alzheimer.

La protecció del genoma a través de les accions antioxidants pot ser una funció del resveratrol. Aquesta substància és objecte de diversos assaigs clínics amb persones, entre els més avançats hi ha un estudi de fase III d'un règim dietètic d'un any amb gent gran malats d'Alzheimer.

El resveratrol és sintetitzat per moltes plantes i segons sembla, entre d'altres funcions defensives, els serveix com a antifúngic (que destrueix els fongs o en detura el creixement i la reproducció). La presència de resveratrol a la dieta s'ha demostrat que és útil per modular el metabolisme dels lípids i per a inhibir l'oxidació de les lipoproteïnes de baixa densitat i en l'agregació plaquetària.

El resveratrol es troba en quantitats importants a les diferents varietats de raïm, principalment a la pell i a les llavors.

c.-COMPOSTOS FENÒLICS

En el raïm negre les antocianines (grup de pigments vegetals causants de les coloracions vermelles, morades i blaves de les flors i d'algunes fruites i fulles) tendeixen a ser els principals polifenols mentre que a les varietats blanques ho són els flavonoides (compost fenòlic produït normalment per les plantes, amb un esquelet característic constituït per dos anells de benzè units per una cadena de tres carbonis). El contingut total de compostos fenòlics, un índex del grau antioxidant, és més gran en les varietats de color negre, sobretot a causa de la densitat de antocianines a la pell que no són presents en el cas del raïm blanc. El contingut fenòlic de la pell del raïm varia amb les varietats degut a: el clima, l'exposició al sol, la procedència geogràfica, les pràctiques de cultiu o l'exposició a malalties, com infeccions per fongs.

d.-COMPONENTS DE LES LLAVORS

Des de la dècada del 1980 els estudis bioquímics i mèdics han demostrat les propietats antioxidants de la proantocianidina de les llavors del raïm. Conjuntament amb els tanins, els polifenols i els àcids grasos poliinsaturats, els components de les llavors mostren una activitat inhibidora contra diversos models experimentals de malaltia ja esmentades abans.

L'oli de llavors de raïm obtingut a partir de les llavors triturades s'utilitza en cosmètica i els productes per a la cura de la pell. Es caracteritza pel seu alt contingut de vitamina E (tocoferol), fitosterols i àcids grassos poliinsaturats com l'àcid linoleic, l'àcid oleic i l'àcid alfa-linolènic.

e.-COMPOSICIÓ QUÍMICA I VALOR NUTRICIONAL

La composició química del raïm varia de manera natural en funció tant de les condicions ambientals (sòl, clima) com de les tècniques de conreu (utilització de fertilitzants). Els principals components que determinen el gust del raïm són els sucres, els àcids i els polifenols.

El raïm és una fruita que sobretot aporta glúcids, glucosa i fructosa, però també és notable l'aportació de vitamines, en especial A, B, C, i oligoelements com potassi, fòsfor o calci.

i.- Sucres

L'origen de la majoria dels monosacàrids és la fotosíntesi oxigènica. Durant aquest procés, s'utilitza la llum solar per generar el sucre a partir del CO₂ (diòxid de carboni) i l'aigua (H₂O), la molècula d'aigua es trenca i s'utilitza l'hidrogen per

construir les molècules de sucre i oxigen que es alliberat a l'atmosfera. L'acumulació de sucre en el raïm és una característica important de la maduresa dels grans de raïm. Al raïm s'hi troben diferents tipus de sucres però els principals són la glucosa i la fructosa.

ii.- Vitamines

El raïm és una gran font de vitamines, ja que aporta totes les grup B i, en especial, la B6, de gran importància per al sistema nerviós. També té un gran poder antioxidant pel contingut en betacaroté, element precursor de la vitamina A. La vitamina C (o àcid ascòrbic) és present al raïm i el seu suc i el seu suc en una proporció al voltant de 20 a 50 mg. litre, de 5 a 10 vegades menor que en els cítrics. La vitamina C és un radical que té efectes antioxidants (que per tant actua com un agent reductor).

Pel que fa als minerals, en destaca el contingut en potassi, magnesi, calci, sofre, ferro i també xicotetes quantitats de coure, manganés i seleni.

f.- CONSELLS DE COMPRA I CONSERVASIÓ

_ Abans de comprar raïm hem de comprovar que, en el cas del raïm negre, no hi haja cap gra verdós; i, pel que fa al blanc, tots els grans han de tindre un to daurat i homogeni. A més, és important que quan s'agite el bagot suaument els grans no caiguen.

_ Les tiges han de ser fresques, de color verd i amb el raïm unit a elles. La mida ha de ser tan uniforme com siga possible.

_ L'hem de llavar bé abans de consumir-lo i eliminar-ne les possibles restes de productes químics procedents de tractaments o adobs.

_ Podem conservar-lo a temperatura ambient i durant molt de temps si en pengem el bagot amb la cua cap avall i tancat en una bossa especial de paper sulfurat o cel·lofana. I a la nevera pot aguantar entre 10 i 15 dies.

_ A la cuina, combina molt bé amb carns, formatge i peixos poc grassos i també és molt recomanable per a elaborar postres.

G.-RECEPTES.

- . Magret d'ànec amb crema de raïm.
- . Rap amb raïm del Vinalopó.
- . Amanida de raïm del Vinalopó amb magrana i escarola.
- . Banderilles amb blau (formatge) amb raïm.
- . Amanida amb raïm i pernil d'ànec.
- . Gelée de raïm amb gelat de mel.
- . Llom de cérvol amb raïm.
- . Macarró amb nata, raïm i gerds.
- . Mousse de xocolata amb raïm.
- . Salmó al raïm del Vinalopó.
- . Sopa de raïm amb gelat de moscatell.

i.-Amanida de raïm del Vinalopó amb magrana i escarola:

Ingredients:

grans de magrana
escarola
raïm de taula embossada del Vinalopó D.O.
pollastre amb tires
sal
oli d'oliva extra verge
vinagre

Elaboració

En el fons del plat se col·loca l'escarola. A continuació s'espargeix per damunt el raïm, els grans de magrana i les tires de pollastre (rostit o cuit) es condimenta amb sal, oli i vinagre.

7.- CONCLUSIONS

El fer aquest treball sobre “el raïm de taula del Vinalopó” ens ha permès assabentar-nos i conèixer de forma documentada d'una zona concreta del nostre País. Com en tots els llocs la natura deixa la seua petjada natural. En el lloc concret del que ens ocupem i estudiem; el fet d'haver un riu es important i decisiu per al desenvolupament de les generacions de éssers humans agudes en el temps passat i actual.

Les característiques favorables del sol i del conjunt de l'entorn, fan que conrear la terra amb el cultiu de la vinya sigui per a la població una manera de guanyar-se el sou i amb això el pa de cada dia. El producte té unes qualitats que el fan diferent i estimat pels propis productors, que se'n ocupen de difondre i comercialitzar-lo per tot arreu. Com a resultat de tot això hi ha una indústria vitivinícola prospera i sostenible en la comarca del Vinalopó.

Esperem que després d'aquest recorregut per les terres del Vinalopó, per les seues comarques, la indústria, la història, els costums, així com la gastronomia, serveixen per a conèixer un poc més aquest racó. Te moltes coses que oferir-nos, i un raïm molt bo i un vi igualment sorprenent que hem agafat com a protagonistes en aquest treball. Sabem que ens han quedat moltes més coses per contar i per investigar. Deixem la porta oberta a nous treballs del Vinalopó.

8 BIBLIOGRAFIA

<http://www.valencia.edu/~fjglez/pais/vinalopomitja.html>
[wikipedia.org/wiki/Montfort_\(Vinalopó_Mitjà\)](http://wikipedia.org/wiki/Montfort_(Vinalopó_Mitjà))

<http://www.interempresas.net/Distribucio-Hortofruticola/Articles/47426-Raim-de-taula-de-la-Vall-del-Vinalopo-sabor-i-salut-en-un-raim.html>

<http://publisector.com/mercats/mercats/01%20ALIMENTOS/01%20fichas%20ALIMENTOS/frutas/raim%20uva.html>

[http://ca.wikipedia.org/wiki/Raïm_\(fruit\)](http://ca.wikipedia.org/wiki/Raïm_(fruit))

[http://Uvas del Valle Vinalopó "just an other wordpress weblog uvas del...](http://Uvas del Valle Vinalopó)

[Atlas del Patrimonio Cultural Valenciano: UNIVERSITAT DE VALENCIA.](#)

[Diccionario estadístico de España y ultramar \(publicado por Pascual Madoz 1846-1850\)](#)

[Junta central de usuarios del Vinalopó \(Ramos Fernández, R 1970\)](#)